



CEM
FACENE/RN

Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró

De olho no futuro



FACENE/RN



CEM
FACENE/RN

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

De olho no futuro!



Faculdade de Enfermagem
Nova Esperança
De olho no futuro

PROJETO PEDAGÓGICO GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**ESCOLA DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA
MANTENEDORA**

**FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA DE MOSSORÓ
FACENE-RN
MANTIDA**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**MOSSORÓ/RIO GRANDE DO NORTE
2023**

APRESENTAÇÃO

Este documento tem por finalidade apresentar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado, da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró – FACENE/RN, cuja vocação é preparar profissionais competentes, com sólida formação humanística e técnico-científica, conscientes do seu papel social e do compromisso com a cidadania, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Município de Mossoró, do Estado do Rio Grande do Norte e do Brasil.

O presente Projeto Pedagógico tem como referencial básico a articulação da educação e da saúde como objeto indissociável orientador da formação acadêmica do profissional crítico e reflexivo que, além de atuar em todos os segmentos desta área de conhecimento, deverá assumir postura cidadã e solidária em relação às necessidades da população.

O Brasil vive um intenso processo de reestruturação, que permeia tanto o sistema de Saúde, assim como a formação e a prática dos profissionais de saúde, além do bem estar e qualidade de vida da população. Especificamente em relação ao campo da Nutrição essa realidade é profícua de reflexões, concepções e práticas, tendo em vista que, atualmente, a área de atuação do Nutricionista é ampla, possibilitando, portanto, formar-se em diversas habilitações e, por conseguinte, enveredar por diversas trajetórias profissionais, regulamentadas pelo Conselho Federal de Nutrição – CFN. Desta feita, esse panorama em que se encontra o campo da Nutrição, somando-se à implementação de ações preconizadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS), a proposição dos princípios orientadores da formação do Nutricionista contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 07 de novembro de 2001) vêm fortalecendo esse campo profissional e reiterando sua relevância para o tratamento, a prevenção e a promoção da saúde dos sujeitos, em nível individual e coletivo.

Este cenário favorece mudanças e abre possibilidades para a introdução de novas práticas na atenção à saúde. Desse modo, o curso de Graduação em Nutrição da FACENE apresenta uma estrutura curricular única, com a formação de um nutricionista humanista e crítico para atuar em todos os níveis da atenção à saúde. Nosso desafio, portanto, está em formar um profissional com a capacidade de exercer, com rigor científico e intelectual, 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, dirigindo a sua

atuação para o benefício da sociedade.

Assim, este PPC busca ser um instrumento estratégico importante para nortear a construção de uma identidade para o nutricionista como profissional de saúde, e está centrado numa formação que fomentará um pensar acadêmico prático a serviço da comunidade. O processo de formação como foi concebido possibilita uma estrutura de formação em permanente atualização, para que assim, possa absorver as novas tendências e correntes de pensamento, bem como sua inserção na própria dinâmica da sociedade contemporânea. É importante também, que se ressalte a coerência deste Projeto Pedagógico do Curso (PPC) ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e ao Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da FACENE/RN.

O processo de construção coletiva deste PPC, pela FACENE, levou em consideração aspectos das realidades de Mossoró e do Rio Grande do Norte. Entretanto, garantiu, também, abordagens nacional e internacional, no sentido de oferecer formação integral, local e global a todos os participantes do processo de construção do conhecimento.

Todos os elementos constitutivos deste PPC seguem as tendências contemporâneas do saber-fazer da temática, conduzindo os discentes para o exercício contínuo de aprender a aprender, isto é, aprendendo não só a serem profissionais competentes e éticos, mas também a estarem integrados à realidade social em que vivem, de forma ética e responsável.

Então, a Faculdade de Enfermagem Nova Esperança–FACENE propõe, neste Projeto Pedagógico, que prioriza a qualidade do ensino e a adequação do curso às diretrizes educacionais na área de saúde e da Nutrição, o modelo de currículo que organiza atividades e experiências planejadas e orientadas que possibilitem aos alunos a construção da trajetória de sua profissionalização, permitindo que os mesmos possam construir seu percurso com uma sólida formação geral, além de estimular práticas de estudos independentes, com vistas à progressiva autonomia intelectual e profissional.

Eitel Santiago Silveira
Diretor

SUMÁRIO

Perfil Institucional da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró.....	8
Breve Histórico da FACENE/RN.....	8
Inserção Regional da FACENE/RN.....	13
Diagnóstico dos Serviços de Saúde do Rio Grande do Norte.....	29
Perfil Epidemiológico do Município De Mossoró.....	37
Perfil da Nutrição no Rio Grande Do Norte.....	42
Contexto Institucional da FACENE/RN.....	43
Missão Institucional.....	43
Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI.....	45
Sistemas de Informação e Comunicação.....	45
Articulação do PPC com o PPI e com o PDI.....	46
Necessidade Social e Justificativa para a Criação do Curso.....	48
Dimensão 1 – Organização Didático-pedagógica.....	52
Base Legal do Curso de Graduação em Nutrição.....	53
1.1 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	55
1.2 Objetivos do Curso.....	62
1.3 Perfil Profissional do Egresso.....	63
1.4 Estrutura Curricular.....	68
1.5 Conteúdos Curriculares.....	87
1.6 Metodologia.....	91
1.7 Estágio Curricular Supervisionado.....	96
1.8 Atividades Complementares.....	98
1.9 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	99
1.10 Apoio ao Discente.....	100
1.11 Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa.....	103
1.12 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no Processo Ensino-Aprendizagem.....	107
.....	
1.13 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).....	111



	115
1.14 Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem.....	
.....	
1.15 Número de Vagas.....	129
1.16 Integração do Curso com o Sistema Local e Regional de Saúde (SUS).....	121
1.17 Atividades Práticas de Ensino para Áreas da Saúde.....	122
Dimensão 2 – Corpo Docente.....	124
2.1 Núcleo Docente Estruturante – NDE.....	124
2.2 Atuação do Coordenador.....	125
2.3 Regime de Trabalho do Coordenador de Curso.....	128
2.4 Corpo Docente: titulação.....	128
2.5 Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso.....	131
2.6 Experiência Profissional do Docente.....	135
2.7 Experiência no Exercício da Docência Superior.....	136
2.8 Atuação do Colegiado de Curso ou Equivalente.....	137
2.9 Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica.....	139
Dimensão 3 – Infraestrutura.....	140
3.1 Direção Geral da IES.....	141
3.2 Recursos Humanos.....	141
3.3 Secretaria Geral.....	141
3.4 NUPETEC - Núcleo Pedagógico de Ensino e Tecnologia.....	142
3.5 NAP e NAE.....	142
3.6 Marketing e relacionamento.....	143
3.7 Ouvidoria.....	144
3.8 Comissão Própria de Avaliação.....	145
3.9 Núcleo de Tecnologia da Informação.....	145
3.10 FIES e PROUNI.....	146
3.11 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral.....	146
3.12 NEIC – Núcleo de Extensão e Iniciação Científica.....	147
3.13 Acesso a Equipamentos de Informática pelos Docentes.....	147



	148
3.14 Espaço de trabalho para o coordenador.....	
3.15 Sala coletiva de professores.....	148
3.16 Salas de aula.....	149
3.17 Acesso dos alunos a equipamentos de informática.....	151
3.18 Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC).....	152
3.19 Acervo físico tombado e informatizado.....	156
3.20 Ementário do curso de Graduação em Nutrição.....	158
3.21 Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC)	186
3.22 Laboratórios de ensino para a área de saúde.....	187
3.23 Laboratórios de Habilidades.....	187
3.24 Unidades Hospitalares e complexo assistencial conveniados.....	195
3.25 Comitê de ética em pesquisa [CEP].....	195
3.26 Auditório.....	196
3.27 Policlínica Medsaúde.....	196

PERFIL INSTITUCIONAL DA FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA DE MOSSORÓ – FACENE/RN

Breve Histórico da FACENE/RN

A Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró – FACENE/RN, com limite territorial circunscrito ao município de Mossoró, Estado do Rio Grande do Norte, é um estabelecimento isolado de Ensino Superior, mantido pela Escola de Enfermagem Nova Esperança, pessoa jurídica de direito privado, com fins lucrativos, com sede e foro em João Pessoa, Estado da Paraíba.

A Mantenedora, Escola de Enfermagem Nova Esperança Ltda., teve seu Contrato de Sociedade de Responsabilidade Limitada, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado da Paraíba – JUCEP, sob o nº 25.600.034.180, em 17 de fevereiro de 1999. Iniciou suas atividades na área educacional com os Cursos Auxiliar e Técnico de Enfermagem, com unidade própria no Centro da Cidade de João Pessoa, no ano de 1999, tendo formado nesses dezenove anos de atuação uma gama considerável de profissionais Auxiliares e Técnicos de enfermagem, com atuação preponderante no SUS, atendendo à sociedade paraibana, e de um modo geral, a toda região circunvizinha.

A FACENE/RN, rege-se pelo seu Regimento, pela legislação de Ensino Superior e, no que couber, pelo Estatuto da Mantenedora. O seu Centro de Ensino foi projetado e disponibilizado à Comunidade Acadêmica a partir da concepção da oferta de condições de excelência para a construção do conhecimento em saúde.

A FACENE//RN tem como foco o ensino superior na área da Saúde, tendo sido credenciada pelo MEC por meio da Portaria nº 1.745, de 24/10/2006. Recredenciada pelo MEC: Portaria nº 1282, de 05 de outubro de 2017, publicada no DOU em 06 de outubro de 2017, Seção 01, Página 11. Primeiramente foi implantado o Curso de Graduação em Enfermagem; hoje, já encontram-se em andamento, ao todo, nove Cursos de Graduação: Biomedicina, Enfermagem, Farmácia, Odontologia, Educação Física, Fisioterapia, Nutrição, Psicologia e Medicina, os quais se amparam nas seguintes portarias:

- O Curso de Graduação em Biomedicina - Portaria de Autorização nº 818, de 29 de outubro de 2015.
- O Curso de Graduação em Enfermagem - Portaria de Reconhecimento nº 769, de 06 de abril de 2011.
- O Curso de Graduação de Educação Física - Portaria de Autorização nº 565,

de 27 de setembro de 2016.

- O Curso de Graduação em Farmácia - Portaria de Autorização nº 818, de 29 de outubro de 2015.
- O Curso de Graduação em Fisioterapia - Portaria no 565, de 27 de setembro de 2016.
- O Curso de Graduação em Nutrição - Portaria de Autorização nº 565, de 27 de setembro de 2016.
- O Curso de Graduação em Odontologia – Portaria de Autorização nº 106, de 05 de abril de 2016.
- O Curso de Graduação em Psicologia - Portaria no 1251, de 07 de dezembro de 2017.
- O Curso de Graduação em Medicina - Portaria de Autorização nº 833 de 28 de novembro de 2018.

Conforme já referido, as instalações do Centro de Ensino da IES para o funcionamento de seus cursos foram projetadas para garantir aos seus usuários – alunos, professores, funcionários e comunidade externa – todos os requisitos elencados na legislação em vigor que rege a matéria, inclusive não só pensando no ensino, mas também no desenvolvimento da pesquisa acadêmica e da extensão, através do Núcleo de Extensão e Iniciação Científica - NEIC.

As instalações confortáveis do Centro de Ensino das Faculdades Nova Esperança foram concebidas com o objetivo de contribuir para a efetividade das atividades pedagógicas. Os ambientes são espaçosos, climatizados, permitindo excelente acomodação e circulação dos estudantes. Os blocos em atividade apresentam funcionalidade, apresentando *layout* que foi desenvolvido para oferecer todos os recursos necessários para a viabilização e facilitação da boa formação dos alunos.

A Biblioteca Sant'Ana possui uma política semestral de aquisição e atualização de seu acervo, com base na premissa de atender eficientemente o total de alunos presentes na IES. Seus ambientes atendem às necessidades dos alunos, possibilitando excelentes condições para estudos individuais e em grupos.

Considerando a formação de profissionais de saúde, a IES, além de possuir instalações adequadas e confortáveis, conta com laboratórios especializados adequados às necessidades de atividades práticas e de simulação de procedimentos

PROJETO PEDAGÓGICO GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

que resultem em uma formação de profissionais de saúde com pleno desenvolvimento das habilidades e competências específicas, em estratégias educativas contextualizadas e contemporâneas, como preveem as Diretrizes Curriculares Nacionais.

A seguir, nos quadros abaixo, dispomos, sistematicamente, de informações detalhadas acerca da mantenedora, da mantida e da direção da FACENE.

MANTENEDORA			
NOME			E-MAIL
Escola de Enfermagem Nova Esperança			facene@facene.com.br
CNPJ		02.949.141.0001/80	
ENDEREÇO	Nº	BAIRRO	CEP
Av. dos Tabajaras	761	Centro	58.013-360
CIDADE	UF	FONE	FAX
João Pessoa	PB	(83) 2107-5757	(83) 2107-5757
DIRIGENTE			
NOME	Kátia Maria Santiago Silveira		
CPF	659.145.204 – 44		
ESPÉCIE SOCIETÁRIA			
Lucrativa		Civil CIA. LTDA.	

INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR	
MANTIDA	
NOME	E-MAIL
Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró-FACENE/RN	facene@facene.com.br
ENDEREÇO DE FUNCIONAMENTO	
LOGRADOURO	

PROJETO PEDAGÓGICO GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Av. Presidente Dutra		Nº	BAIRRO	CEP
		701	Alto de São Manoel	59628-000
CIDADE	UF	FONE		FAX
Mossoró	RN	(84) 3312-0143		3312-0143

DIRIGENTES PRINCIPAIS DA MANTIDA

FACENE

NOME	Eitel Santiago Silveira		
CPF	754.317.424 – 34		
CARGO	Diretor		
END.	R. Rosa Xavier de Sá	Nº 03	CEP: 58036-628
BAIRRO	Manaíra		
FONE	3245-6285/ 8868-1952		
E-MAIL	eitel@facene.com.br		

NOME	Maria da Conceição Santiago Silveira de Souza		
CPF	024. 610. 514-37		
CARGO	Vice Diretora		
END.	R. Cecília Mendes de Moura	Nº 1247	CEP: 59628-452
BAIRRO	Dom Jaime Câmara		
FONE	(84) 8896-4495		

E-MAIL	tete@facene.com.br

A história institucional da FACENE/RN, iniciada, conforme anteriormente citado, desde o ano de 2006, foi desenvolvida a partir de intensivos esforços e investimentos para a construção de um centro de ensino de excelência para a educação em saúde e áreas correlatas, que incluíram tanto trabalhos de estruturação física como de aperfeiçoamento de currículos e estratégias pedagógicas e de seleção de Corpo Docente qualificado para o ensino superior.

Durante toda a vigência das ações educativas desenvolvidas pela IES, a qualidade das atividades pedagógicas foi acompanhada a nível interno pelas atividades da Comissão de Auto-Avaliação Institucional (CPA), e também avaliada pelas instâncias reguladoras do MEC, conforme disposto na estrutura do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES – criado pela Lei 10.861, de 14 de abril de 2004): em avaliações institucionais, de Renovação do Reconhecimento do Curso de Enfermagem, de Autorização de novos Cursos, conforme anteriormente descritos e do Desempenho dos Estudantes (ENADE).

A Autorização do Curso de Nutrição da FACENE foi realizada através da Portaria nº 565, de 27 de setembro de 2016.

Durante a sua trajetória, a FACENE/RN tem implementado o *Curso de Graduação em Enfermagem* (desde o semestre 2007.1); o *Curso de Graduação em Biomedicina* (desde o semestre 2016.1), tendo formada a primeira turma ao final do ano passado, no semestre de 2018.2; o *Curso de Graduação em Farmácia* (desde o semestre 2016.1), agora no oitavo semestre do curso; o *Curso de Graduação em Fisioterapia* (desde o semestre 2018.2), agora no terceiro semestre do curso; o *Curso de Graduação em Educação Física* (desde o semestre 2017.1), agora no sexto semestre do curso; o *Curso de Graduação em Odontologia* (desde o semestre 2016.2), agora no sétimo semestre do curso; o *Curso de Graduação em Nutrição* (desde o semestre 2017.1), agora no sexto semestre do curso; o curso de *Graduação em Psicologia* (desde o semestre de 2018.2), agora no terceiro semestre e o recém autorizado *Curso de Graduação em Medicina* que iniciou neste semestre de 2019.1, estando, portanto, no segundo período; todos esses cursos em nível de Bacharelado.

Também tem atuado na área de Pós-Graduação Lato Sensu, que contempla conteúdos específicos da área saúde e correlatas, e de caráter multidisciplinar.

Inserção Regional da FACENE/RN

A FACENE/RN, está inserida no município de Mossoró, Estado do Rio Grande do Norte, região Nordeste do Brasil. A capital do estado é a cidade de Natal. Sendo uma das 27 unidades federativas, localizado na região Nordeste, o Estado do Rio Grande do Norte - RN tem como limites: ao norte e a leste o Oceano Atlântico, ao sul com a Paraíba e a oeste com o Ceará. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2018), o estado possui uma superfície territorial de 52.809,602 km². Sua população estimada para 2019 foi de 3.506.853 habitantes, distribuída por 167 municípios, sendo o décimo sexto estado mais populoso do Brasil. Seus municípios estão agrupados em 19 microrregiões e 4 mesorregiões.

ESTADO DO RIO GRANDE NORTE



BANDEIRA



BRASÃO

GENTÍLICO: potiguar, norte-rio-grandense, rio-grandense-do-norte



LOCALIZAÇÃO	
Região	Nordeste
Estados limítrofes	Paraíba e Ceará
Municípios	167
Capital	Natal (clima tropical úmido, com temperatura média de 28 graus)
Área Total	52.811,047
População	2019
Estimativa	3.506.853 de habitantes
Densidade	59,99 hab./km ² (2010)
Economia	2015
PIB total	R\$39 543 679 mil (2012)
PIB per capita	R\$12.249,46 (2012)
Indicadores	
IDH	0,684 (2015)
Esperança de vida	74,97 anos (2015)
Mort. Infantil	44,8 óbitos/mil nascidos vivos (2015)
Analfabetismo	13,5% (2017)
Grau de urbanização	77,8%

Fuso horário	UTC-3
Clima	Tropical e semi-árido
Sigla	BR-RN
Site governamental	www.rn.gov.br

Subdivisões

O Estado do Rio Grande do Norte é dividido em quatro (4) mesorregiões: Oeste Potiguar, Central Potiguar, Agreste Potiguar e Leste Potiguar, vinte e três (23) microrregiões e cento e sessenta e sete (167) municípios, segundo o IBGE.



Mapa das Mesorregiões do Rio Grande do Norte



Mapa do Rio Grande do Norte com a divisão por municípios

A seguir, serão descritos aspectos caracterizadores do estado:

Geografia e Relevo

O território apresenta um relevo modesto, com mais de 80% de sua área possuindo menos de 300m de altura, planície litorânea, com depressão na maior parte, e planaltos ao sul, tendo como ponto mais elevado a Serra do Coqueiro (868 m); seus principais rios são o Mossoró, Apodi, Açu, Piranhas, Potengi, Trairi, Jundiá, Jacu, Seridó e Curimataú. A vegetação apresenta mangue no litoral, faixa de floresta tropical e caatinga a oeste. O clima é tropical no litoral e a oeste, e semiárido no centro.

Embora o maior litoral dentre os estados brasileiros seja o da Bahia; o Rio Grande do Norte é o que apresenta maior projeção para o Oceano Atlântico, já que se situa em uma região onde o litoral brasileiro faz um ângulo agudo, a chamada "esquina do Brasil". Foi por esse motivo, que os americanos decidiram estabelecer uma base aérea no Estado durante a Segunda Guerra Mundial. Tal base, de tão importante que foi para o sucesso no desembarque na Normândia, foi apelidada na época de "Trampolim da Vitória", devido ao grande "salto" que ela proporcionou para a frente aliada.

Economia

As principais atividades econômicas do estado são: a agropecuária, a indústria e serviços, os quais apresentam a seguinte contribuição para o Produto Interno Bruto (PIB) estadual: Agropecuária (5,1%), Indústria (24%) e Serviços (70,9%). O setor da agricultura é bastante diversificado, com vários tipos de cultivo de arroz, algodão, feijão, fumo, mamona, cana-de-açúcar, mamão, melão, coco, mandioca, melancia, manga, acerola, banana, caju e milho. Esse ramo se desenvolveu bastante em decorrência da prática da fruticultura irrigada, o que aumentou a produtividade, incrementando as exportações, particularmente para o continente europeu.

No que concerne à agropecuária, destaca-se os rebanhos bovinos e suínos. No que diz respeito às atividades industriais, tem concentração na região metropolitana de Natal, com ênfase para o ramo de bebidas, agroindústrias, têxteis e indústrias de automóvel. Sobretudo, a indústria do petróleo projeta o estado como maior produtor nacional de petróleo em terra. O turismo também incrementa a economia, principalmente para a região litorânea. Somando-se a isso, o setor da mineração tem cada vez mais destaque na extração de sal marinho, correspondendo a cerca de 90% da produção nacional. Igualmente, a exportação de produtos marinhos, em particular do camarão rende ao estado a posição de maior exportador brasileiro desse crustáceo.

Demografia

Segundo o censo de 2010 realizado pelo IBGE, a população do Rio Grande do Norte era de 3 168 027 habitantes, configurando-se na [décima sexta unidade da federação mais populosa do país](#), correspondendo, pois, a 1,7% da população brasileira e densidade demográfica de 59,99 hab./km². Projeções do mesmo órgão para o ano de 2015 apontam que o estado teria aumento populacional, passando para 3.373.959 de habitantes. No que diz respeito, ao sexo, 1 548 887 pessoas eram do [sexo masculino](#) (48,89%) e 1 619 140 do [sexo feminino](#) (51,11%). Ainda de acordo com o mesmo censo, 2 464 991 habitantes viviam na [zona urbana](#) (77,81%) e 703 036 na [zona rural](#) (22,19%).

A população potiguar concentra-se principalmente nas cidades de Natal, correspondendo a 25,4% da população do estado, seguidos de Mossoró e Parnamirim. Em relação ao quantitativo de habitantes, Natal, com seus 803 739 habitantes (2010), seguido por [Mossoró](#) (259 815), na região oeste, Parnamirim (202 456), na [Grande Natal](#).

Área de influência do curso

O curso de Nutrição da FACENE/RN está inserido em uma região onde interagir com a comunidade e estender também a ela os benefícios gerados no âmbito acadêmico é fundamental. A FACENE/RN é considerada um centro de referência educacional para o estado do Rio Grande do Norte e regiões vizinhas, formando profissionais com competência e habilidades inerentes a cada curso, com senso ético e crítico, sempre com sentido na importância da formação profissional.

A FACENE/RN possui em sua proposta pedagógica o objetivo de propiciar a oferta de ensino de nível superior ao município de Mossoró, estendendo não só às cidades circunvizinhas, bem como aos estados do Ceará e também da Paraíba. Somando-se a isso, oportuniza cursos de graduação, e pós-graduação Lato Sensu, ações de iniciação científica e extensão, cursos de atualização, capacitação e aperfeiçoamento, além de programas e projetos voltados ao bem-estar social da comunidade.

Município de Mossoró

Mossoró, a segunda cidade mais populosa do estado, considerada a “capital do Oeste potiguar”, localiza-se a 281 km da capital, Natal, tratando-se de uma das principais cidades do interior da região nordestina. Situa-se numa região de transição entre o litoral e o sertão, distando 36 km da costa litorânea. Vivencia-se nas últimas décadas um processo intensivo e expansivo de crescimento econômico, sendo considerada uma das cidades de médio porte brasileiras de maior propensão para o desenvolvimento e, por conseguinte, para investimentos.

Sua emancipação para cidade ocorreu em 1852, quando se desmembrou do município de Açu. É bastante conhecida pela sua tradicional festa junina, por ter sido palco do primeiro voto feminino do país, por ter libertado os escravos cinco antes da publicação da Lei Áurea, somando-se ainda ao fato de ter sido invadida pelo bando do cangaceiro Lampião e ter resistido.

Mossoró, como uma das principais cidades do interior nordestino, atualmente, vive um intenso crescimento econômico e de infraestrutura, e é considerada uma das cidades de médio porte brasileiras mais atraentes para investimentos. O município ainda figura como um dos maiores produtores de sal marinho. A fruticultura irrigada, voltada em grande parte para a exportação, também possui relevância na economia

do Estado, com o maior PIB *per capita*. Por localizar-se entre Natal e Fortaleza, a cidade configura-se como um importante entroncamento rodoviário para o escoamento de bens.

As festividades realizadas na cidade anualmente atraem uma enorme quantidade de turistas. Destaque para o Mossoró Cidade Junina, uma das maiores festas de São João do país, e o Auto da Liberdade, o maior espetáculo brasileiro em palco ao ar livre.

Reduto cultural, a cidade foi marcada por diversos fatos histórico-culturais: pelo Motim das Mulheres, pelo primeiro voto feminino do país, por ter libertado seus escravos cinco anos antes da Lei Áurea e, pelo Movimento de Resistência ao Bando de Lampião.

Município de Mossoró



"Palácio da Resistência"

"Capital do Oeste"
"Terra de Santa Luzia"
"Terra do Sol, do Sal e do Petróleo"

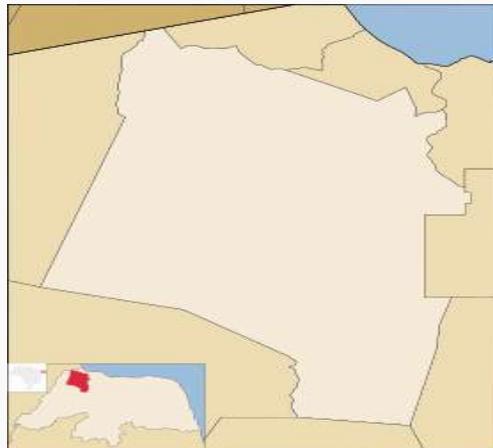


Fundação

15 de março de 1862

Gentílico

Mossoroense



Unidade federativa

Rio Grande do Norte

Mesorregião

Oeste Postiguar

Microrregião

Mossoró IBGE/14

Municípios limítrofes

Tibau e Grossos (ao norte), Areia Branca (a nordeste), Serra do Mel (a leste), Assu (a sudeste), Upanema e Governador Dix-Sept Rosado (ao sul), Baraúna (a oeste) e Icapuí (a noroeste).

Características geográficas

Distância da capital

281 km

Área

211,475 km²

População

259.815 hab. *est. IBGE/2016*

Densidade

139,1 hab./km²

Altitude

16 m

Clima

Semiárido

Fuso horário

UTC-3

Indicadores

IDH

0,720 *médio PNUD/2010*

PIB

R\$ 6.221 bilhões *IBGE/2014*

PIB per capita R\$ 23 325,08 *IBGE/2014*

História do Município de Mossoró

A origem da palavra: Mossoró remete à tribo indígena Monxorós, que habitava a região, cujas principais características eram: estatura baixa, agilidade, formato achatado da cabeça e hábitos discretos, sendo fortes guerreiros. Segundo estudos do pesquisador potiguar Luiz Câmara Cascudo, as primeiras penetrações na área do que hoje é o município de Mossoró teriam ocorrido por volta de 1.600. Cartas e documentos da época mencionavam a descoberta de salinas, então, exploradas pelos holandeses Gedeon Morris de Jonge e Elbert Smiente, até 1.644.

A história de Mossoró é repleta de acontecimentos, até culminar na sua emancipação política. De início, em 27 de outubro de 1842, foi criado o distrito de Mossoró, por meio da portaria provincial de número 87. Posteriormente, em 15 março de 1852, o distrito elevou-se à condição de vila.

A vila foi elevada à condição de cidade com a denominação de Mossoró, pela Lei Provincial n.º 620, de 09-11-1870. Pela Lei Municipal n.º 19, de 10-09-1908, foram criados os distritos de Porto de Santo Antônio e São Sebastião e anexados ao município de Mossoró. Em divisão administrativa referente ao ano de 1911, o município é constituído de 3 distritos: Mossoró, Porto de Santo Antônio e São Sebastião.

Em divisão administrativa referente ao ano de 1933, o município foi constituído pelo distrito sede, não figurando os distritos de Porto de Santo Antônio e São Sebastião – então extintos – assim, permanecendo em divisões territoriais datadas de 31-12-1936 e 31-12-1937.

Pelo Decreto-lei Estadual n.º 603, de 31-10-1938, é recriado o distrito de São Sebastião e anexado ao distrito de Mossoró. No quadro fixado para vigorar no período de 1939-1943, o município é constituído de 2 distritos: Mossoró e São Sebastião.

Pelo Decreto-lei Estadual n.º 268, de 30-12-1943, o distrito de São Sebastião passou a denominar-se Sebastianópolis. No quadro fixado para vigorar no período de 1944-1948, o município é constituído de 2 distritos: Mossoró e Sebastianópolis ex-São Sebastião.

Pela Lei Estadual n.º 146, de 23-12-1948, o distrito de Sebastianópolis passou a denominar-se Governador Dix-Sept Rosado. Em divisão territorial datada de

1-VII-1950, o município é constituído de 2 distritos: Mossoró e Governador Dix-Sept Rosado (ex-Sebastianópolis).

Pela Lei Estadual n.º 889, de 17-11-1953, foi criado o distrito de Baraúna, ex-povoado, ora anexado ao município de Mossoró. Em divisão territorial datada de 1-VII-1955, o município é constituído de 3 distritos: Mossoró, Baraúna e Governador Dix-Sept Rosado, assim permanecendo em divisão territorial datada de 1-VII-1960.

Pela Lei Estadual n.º 2.878, de 04-04-1963, o distrito de Governador Dix-Sept Rosado é desmembrado do município de Mossoró elevado à categoria de município.

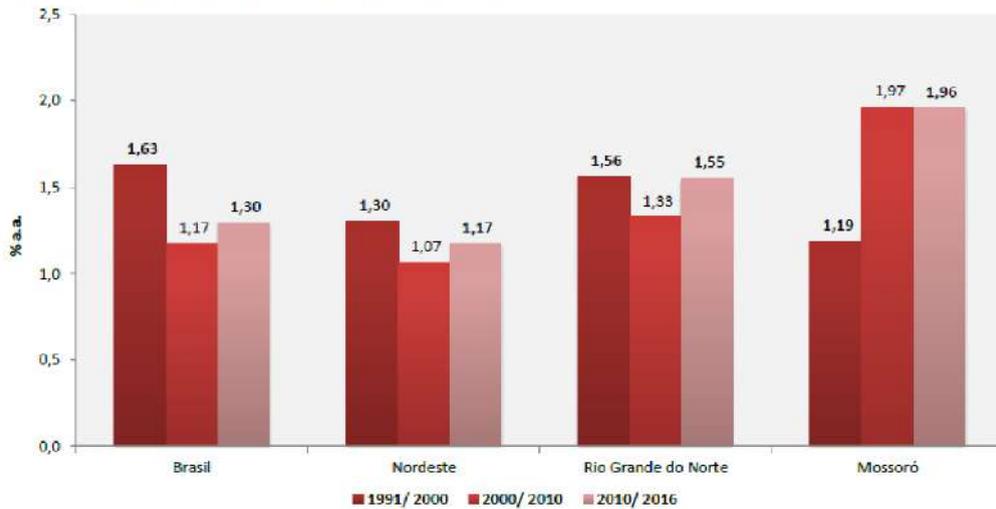
Em divisão territorial datada de 31-XII-1963, o município é constituído de 2 distritos: Mossoró e Baraúna, assim permanecendo em divisão territorial datada de 1-I-1979. Pela Lei Estadual n.º 5.107, de 15-12-1981, desmembra do município de Mossoró o distrito de Baraúna, então elevado à categoria de município. Em divisão territorial datada de 1-VII-1983, o município é constituído do distrito sede, assim permanecendo com essa divisão territorial.

Subdivisão do município

Mossoró apresenta uma área geográfica de 2.099 km², possui um clima semiárido. Trata-se do município com maior extensão territorial do estado, fazendo limite com os municípios de [Aracati \(Ceará\)](#), [Tibau](#) e [Grossos](#) a norte; [Governador Dix-Sept Rosado](#) e [Upanema](#) a sul; [Areia Branca](#), [Serra do Mel](#) e [Assu](#) a leste e [Baraúna](#) a oeste.

A cidade de Mossoró tem 259.815 mil habitantes conforme o censo do IBGE (2010), e segundo projeções de 2016 tem 291.937 habitantes considerado o segundo município mais populoso do estado do Rio Grande do Norte. O gráfico abaixo mostra um comparativo sobre o crescimento médio da população, no que tange a Mossoró, o estado, a região e o país:

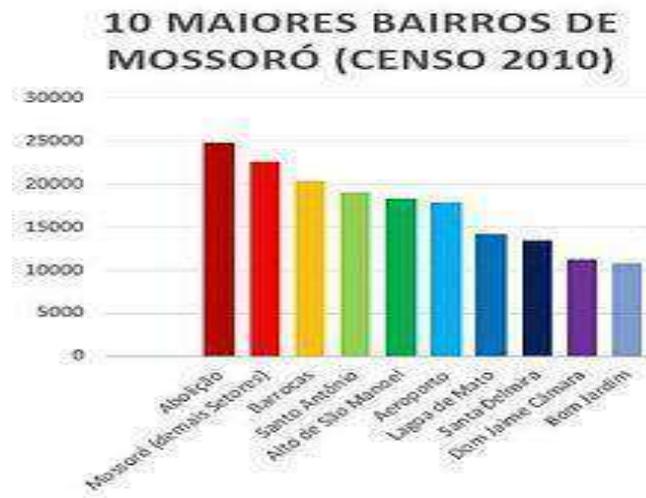
Gráfico 3 - Crescimento médio anual da população por unidade geográfica - 1991-2016



Fonte: IBGE, Censo Demográfico; IBGE, Estimativas populacionais para os municípios e para as Unidades da Federação brasileiros em 01.07.2016; IBGE, Área Territorial Oficial 2015.

A cidade de Mossoró tem 30 bairros, dividindo-se em cinco regiões: zona norte, sul, leste, oeste e central. A Zona Norte é composta por três bairros e oito conjuntos habitacionais, sendo o Bairro Santo Antônio, um dos mais populosos do município. A Zona Sul, por sua vez, é constituída por sete conjuntos e oito bairros. Trata-se de uma área que está recebendo muitos empreendimentos imobiliários. Os principais bairros dessa área são: Boa Vista; Belo Horizonte; Aeroporto; Doze Anos. A Zona Leste é formada por dez bairros e vinte e um conjuntos habitacionais. Refere-se à maior zona do município no que concerne a dimensão territorial, onde se localiza a maioria dos bairros da cidade, citamos alguns: Alto São Manoel; Planalto 13 de Maio; Dom Jaime Câmara; Vingt-Rosado; Costa e Silva. A FACENE/RN – Mossoró localiza-se nesta região. Por fim, a Zona Oeste é uma das áreas que mais vem crescendo, particularmente pela implantação de estabelecimentos comerciais e imóveis tem quatro bairros e dezessete conjuntos. Alguns bairros são: Abolição e Nova Betânia.

O gráfico a seguir explicita os maiores bairros em relação à ocupação populacional:



Geografia

Mossoró está situado a 20 metros de altitude acima do mar, com as seguintes coordenadas geográficas: Latitude: 5° 11' 17" Sul, Longitude: 37° 20' 39" Oeste. Localiza-se em uma espécie de estepe e é caracterizada por possuir um clima tropical semiárido, com 7 a 8 meses de período seco por ano. Seu clima é seco, muito quente e com estação chuvosa concentrada entre o verão e o outono. As chuvas possuem distribuição muito irregular ao longo do ano. As amplitudes térmicas são ligeiramente maiores nos meses secos e menores nos chuvosos. A temperatura máxima absoluta já registrada na cidade foi de 38°C, e a mínima absoluta, de 15,6°C, no dia 17 de agosto de 2009.

A umidade relativa do ar ao longo do ano em Mossoró acompanha a curva de precipitação pluviométrica (o período de chuvas), com maiores valores observados de fevereiro a maio e menores, de junho a janeiro. A umidade relativa do ar é de cerca de 69% e a média anual de temperatura de 27°C. Os ventos predominantes são os de Nordeste (47,92% dos dias), seguidos pelos de Sudeste (31,50%), sendo estes últimos mais fortes que os primeiros. Em 43,18% dos dias, predominaram os ventos de Nordeste, com velocidade entre 7,2 e 21,6 km/h.

O rio Mossoró corta a cidade em um trecho central, desaguando em Areia Branca, na costa potiguar. Apesar de localizar-se no sertão, possui fácil acesso às praias, sendo Tibau, a mais próxima, e considerada "A Praia de Mossoró" (36 Km), seguida por Areia Branca (48 Km), Ponta do Mel (53 Km) e Morro Pintado (50 Km).

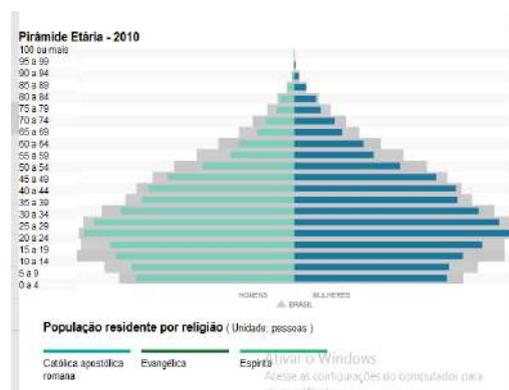
Dados Socioeconômicos e Socioambientais

Demografia

De acordo com IBGE (2010), a população total da cidade de Mossoró era de 259.815 pessoas, com densidade demográfica de 123,76 hab/km². Ainda conforme o mesmo órgão, a estimativa é de que, em 2018, o número de habitantes desse município tenha passado para 294.076 pessoas.

Consoante dados do IBGE (2010), há maior quantitativo de pessoas residindo na zona urbana. 237 241 habitantes (91,31%) e 22 574 (8,69%), na zona rural. No que tange ao sexo, há predomínio do feminino: 134 068 pessoas (51,6%) e 125 747 do (48,4%) do sexo masculino.

Em relação à faixa etária, 60 970 pessoas tinham menos de 15 anos (23,47%), 182 408 entre 15 e 64 anos (70,21%) e 16 437 possuíam 65 anos ou mais (6,33%). O gráfico abaixo possibilita-nos visualizar melhor esse panorama:



Assim como o povo brasileiro, o povo mossoroense é fruto de uma forte miscigenação entre o branco europeu, os índios locais e os negros africanos. Sendo assim, a população é essencialmente mestiça. Ainda conforme o censo de 2010 do IBGE, a população mossoroense apresentava a seguinte constituição étnica: 129 665 [pardos](#) (49,91%), 109 348 [brancos](#) (42,09%), 16 419 [pretos](#) (6,32%), 4 179 [amarelos](#) (1,61%) e 184 [indígenas](#) (0,07%), somando-se a dezenove sem declaração (0,01%) de cor/raça.

Economia e renda

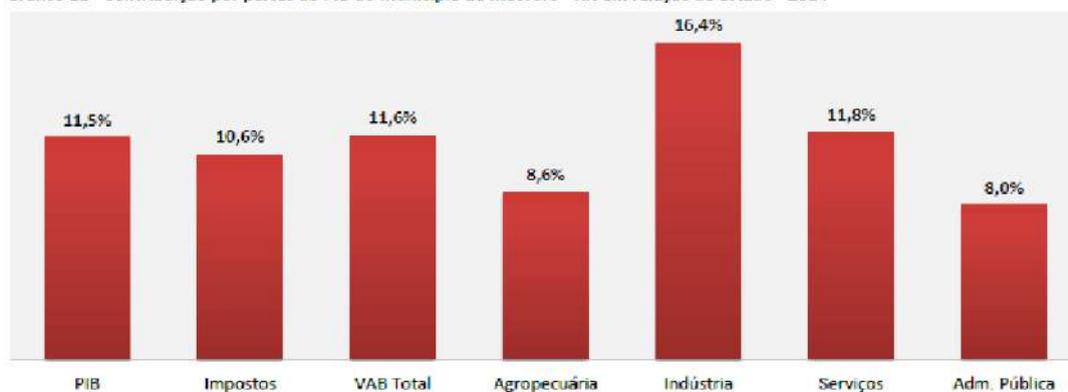
Segundo os dados do IBGE, ano de 2014, o PIB de Mossoró é estimado em

R\$ 6.221 milhões, sendo 8,6% correspondentes às atividades baseadas na agricultura e na pecuária, 16,4%, à indústria, e 11,8%, referente ao setor de serviços. O PIB *per capita* era de R\$ 21.883.

Tabela 4 – Produto Interno Bruto e sua composição setorial por unidade geográfica – 2014

Unidade Geográfica	PIB R\$ milhões	Impostos R\$ milhões	VAB Total R\$ milhões	VAB R\$ milhões			
				Agropecuária	Indústria	Serviços	Adm. Pública
Brasil	5.778.953	806.219	4.972.734	249.975	1.183.094	2.722.857	816.808
Nordeste	805.099	96.086	709.014	44.841	137.497	354.586	172.089
Rio Grande do Norte	54.023	5.788	48.235	1.541	10.560	22.329	13.806
Mossoró	6.221	614	5.607	133	1.736	2.635	1.104

Gráfico 11 – Contribuição por partes do PIB do Município de Mossoró - RN em relação ao Estado - 2014



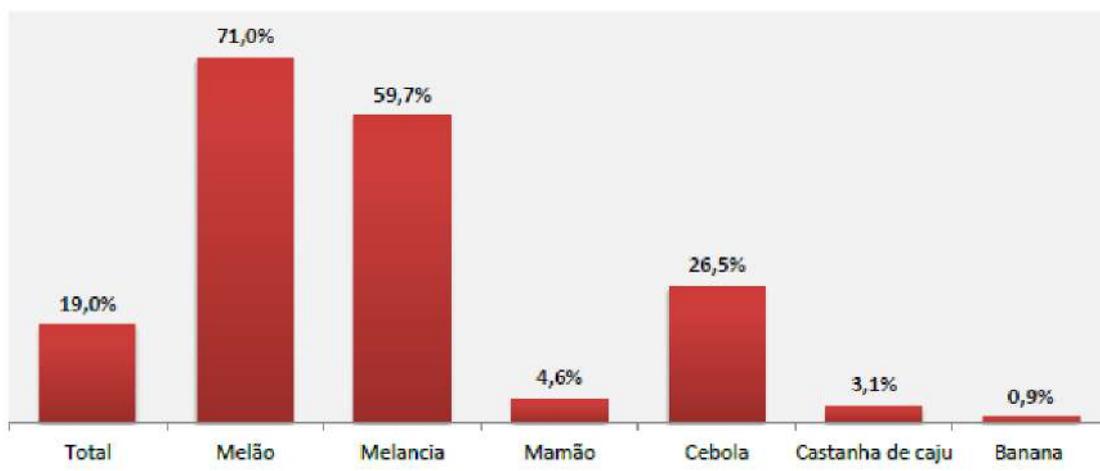
Fonte: IBGE, Produto Interno Bruto dos Municípios 2010-2014.

Mossoró, atualmente, vigora no grupo das cidades que mais crescem economicamente no Brasil. Nos últimos anos, principalmente, vêm ganhando força o mercado da construção civil e a atividade industrial. Foi construído na cidade o segundo maior centro comercial do Estado, o "Partage Shopping", que conta com cerca de 140 lojas, praça de alimentação e cinco salas de cinema. Também, mais de R\$ 10 milhões foram investidos para a construção do hotel executivo da rede de hotéis francesa Ibis.

Sal, petróleo e agroindústria são referenciais na economia de Mossoró. O setor industrial tem vivido ciclos diferenciados. No passado, junto ao sal – que ainda hoje se sobressai, apesar da crise pela qual passa o setor – floresceram as indústrias de beneficiamento de algodão e da cera da carnaúba. A vocação industrial extrativista de Mossoró a coloca hoje no pódio como principal produtora de sal do país. Além destes recursos já mencionados, Mossoró tem ainda uma unidade fabril de cimento.

A fruticultura irrigada vem ganhando destaque e se tornando um importante

aspecto da renda e economia da população mossoroense:



Fonte: IBGE, PAM 2015

No ano de 2016, o salário médio por mês do mossoroense era de 2.4 salários mínimos. No que se refere à proporção de pessoas exercendo alguma ocupação em relação à população total era de 22,3%. Tomando como referência aos domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, havia 38% da população nessas condições, colocando o município na posição 162 de 167 dentre as cidades do estado e na posição 3007 de 5570 dentre as cidades do Brasil, em relação à renda.

Índice de Desenvolvimento Humano

No ano 2010, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH do município de Mossoró estava calculado em 0,720, estando situado um pouco abaixo do índice nacional (0,730), no entanto ainda é avaliado como um município com índice elevado. Atualmente, o índice nacional já considerado um índice relativamente bom, porém abaixo do desejado, uma vez que a faixa entre 0,800 e 1,000 é considerada faixa de alto IDH. A dimensão que mais contribui para o IDHM de Mossoró é Longevidade, com índice de 0,811, seguida de Renda, com índice de 0,694, e de Educação, com índice de 0,663.

Saneamento

O quadro atual do saneamento na cidade de Mossoró, nos últimos anos, vem gradativamente melhorando, o que assegura mais qualidade de vida para a população. A oferta de água tratada, conforme dados do censo de 2000, atinge cerca

de 89%. A coleta domiciliar de esgotos, que era muito deficitária, vem atingindo a média de 86,5%, entre os bairros, se aproximando de uma condição satisfatória.

Limpeza, coleta e gestão de resíduos

A coleta domiciliar de resíduos sólidos ampliou sensivelmente sua abrangência, restando somente áreas de difícil acesso para a cobertura da coleta porta a porta. Nesse contexto, o destino do lixo, de 1991 para 2000, passou a ser coletado mais adequadamente, conforme tabela abaixo:

O quantitativo de domicílios com esgotamento sanitário está em torno de 64,6%. No que diz à arborização dos domicílios em vias públicas refere-se a 75,5%, além disso 4,5% das residências na zona urbana em vias públicas tem condições de urbanização adequada, isto é, calçada, pavimentação e meio-fio.

Educação

O binômio Educação/Saúde nunca esteve tão interligado como nos dias atuais. São tempos de reformulações, ajustes, e também, de mudanças profundas no âmbito da Educação e da Saúde no Brasil. O caráter indissociável da esfera da Educação e da Saúde encontra suporte nas emergências da realidade socioeconômica local, apresentando, a cada dia, um novo desafio.

Sendo assim, vários organismos internacionais, como a Organização Mundial de Saúde – OMS, apontam que a educação e a situação da saúde e da assistência à saúde representam um dos mais significativos indicadores do grau de desenvolvimento de um povo. Esse fato torna-se evidente, quando se constata que um indivíduo saudável tem mais condições de raciocínio e aprendizado do que outro em situação inversa. Por outro lado, é através da educação que esse mesmo indivíduo em condições desfavoráveis terá a possibilidade de aprender hábitos de higiene, cuidados com a saúde e atitudes preventivas. Por isso, é pertinente fazermos um panorama da Educação do município de Mossoró.

A taxa de analfabetos com mais de quinze anos é de 19,18%, segundo dados do Censo (IBGE, 2010). Consoante dados do IDEB (2015), as alunos dos anos iniciais tiveram nota média de 5.2; já para os alunos dos anos finais, essa nota foi de 3.7. A taxa de escolarização, que se refere ao número de pessoas de 6 a 14 anos que estão estudando, alcançou a porcentagem de 97,7, no ano de 2010.

A análise dos dados mostra o número de matrículas, nos distintos níveis de educação. Chama-se atenção para o ensino fundamental. É pertinente considerar que a diminuição do número de matrículas entre os anos de 2005-2009 refere-se ao próprio envelhecimento populacional.

Entretanto, quando se realiza a análise do quantitativo de sujeitos matriculados no nível superior, percebe-se que se mantém, praticamente, estável, no entanto ainda é pequeno quando comparado ao quantitativo da população total, o que aponta a necessidade do investimento e fortalecimento desse nível de ensino.

Nesse contexto, no Ensino Superior, estão localizadas em Mossoró as sedes de 02 Universidades Públicas (Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN) e a Universidade Federal Rural do Semi-árido (UFERSA)), a filial de uma Universidade Privada (UnP) e 04 Faculdades Privadas (a UNINASSAU, a UNIRB, a Faculdade Católica do Rio Grande do Norte e Faculdade Nova esperança de mossoró - FACENE/RN).

Diagnóstico dos Serviços de Saúde do Rio Grande Do Norte

Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte

A Secretaria Estadual da Saúde tem sua estrutura administrativa central e conta com 09 Núcleos Regionais de Saúde (NRS), que abrangem todos os municípios norte-rio-grandenses. É a instância gestora da atenção integral à saúde do Estado.



O município de Mossoró integra a 2ª Regional de Saúde com outras cidades, conforme demonstra a figura abaixo:



A regional de saúde II fica em segundo lugar no que concerne ao número de pessoas atendidas, ficando atrás apenas da regional de saúde VII, que é a que contempla Natal e região metropolitana. Vale ressaltar que a regional de saúde II engloba 15 municípios, tendo Mossoró como destaque. A tabela abaixo ajuda-nos a compreender esse panorama.

TABELA 1 - DISTRIBUIÇÃO DAS REGIÕES DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO NORTE, SEGUNDO POPULAÇÃO E NÚMERO DE MUNICÍPIOS – 2015.

REGIÃO DE SAÚDE	POPULAÇÃO 2015	%	Nº DE MUNICÍPIOS
I	379.798	11,0	27
II	478.240	13,9	15
III	348.326	10,1	25
IV	311.531	9,1	25
V	199.190	5,8	21
VI	253.192	7,4	36
VII	1.316.144	38,2	5
VIII	155.754	4,5	13
Total	3.442.175	100,0	167

Fonte: IBGE - Estimativas de população.

Fonte: IBGE – estimativa populacional apud SESAP (2016).

O Estado conta com 1.932 estabelecimentos de Saúde, destes 1.294 públicos e 638 privados. O número de leitos para internação em estabelecimentos de saúde é de 7.189, sendo 3.509 em estabelecimentos públicos e 3.680 em estabelecimentos privados (IBGE, 2010).

Um dos indicadores em nível estadual que merece destaque é o de taxa de mortalidade infantil, o qual chega a 43,2% (IBGE, 2010). Trata-se da quinta maior do

país. Mais de 40 crianças em cada grupo de mil morrem antes de completar um ano de idade. Essa realidade é fortemente associada à falta de saneamento básico: metade dos domicílios do estado, infelizmente, ainda não têm rede de esgoto. Inclusive essa é uma situação que pode ser constatada na regional de saúde II.

Secretaria Municipal de Saúde de Mossoró

A Secretaria Municipal de Saúde (SMS) é ligada diretamente à Prefeitura de Mossoró e tem por responsabilidade a gestão plena do Sistema Único de Saúde (SUS) no âmbito municipal. Além das ações e serviços de saúde oferecidos ao município. O órgão é responsável pela formulação e implantação de políticas, programas e projetos que visem à promoção de uma saúde de qualidade ao usuário do SUS.

A principal política adotada pela SMS, na atual gestão, é a Educação Permanente em Saúde (EPS), que consiste num movimento de transformação das práticas do setor, através do comprometimento de gestores, trabalhadores, instituições formadoras, usuários do SUS e movimentos sociais, que atuam na identificação de problemas e na cooperação para a resolução dos mesmos, visando à integralidade da Atenção e a reestruturação do SUS municipal.

Redes de Atenção à Saúde

A composição das redes busca uma forma mais eficiente e eficaz de organizar a assistência à saúde e garantir o pleno acesso da população aos serviços. O profissional da saúde pode participar como membro integrante de várias Redes de Atenção à Saúde, a exemplo da Atenção Básica em Saúde (ABS), Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h, dentre outras, contribuindo, portanto, com o bem estar, qualidade e assistência à saúde da população.

A figura a seguir esquematiza, de modo sintético, a rede de atenção à saúde:



Fonte: SAS/MS, 2011.

A partir desse panorama, estão sendo realizados movimentos de aprendizagem no trabalho com a identificação e participação dos diversos atores, que, em conjunto, são responsáveis pelo desenvolvimento dos princípios de universalidade, equidade e integralidade, pilares fundamentais do sistema de saúde. A construção e a institucionalização da política de EPS na rede municipal compreendem uma estratégia de gestão, envolvendo a aprendizagem cotidiana nos serviços e ações, a fim de construir o cuidado integral em saúde.

A rede física de saúde do município de Mossoró é bem extensa, no entanto a maior parte dos estabelecimentos de saúde é da iniciativa privada, por isso os serviços de saúde público contam com a assistência complementar de algumas das instituições de saúde particulares. O quadro abaixo descreve o quantitativo e a respectiva distribuição das instituições de saúde:

Município: Mossoró - RN					
Número de estabelecimentos por tipo de prestador segundo tipo de estabelecimento					
Tipo de estabelecimento	Dez/2009				
	Público	Filantropico	Privado	Sindicato	Total
Central de Regulação de Serviços de Saúde	1	-	-	-	1
Centro de Atenção Hemoterápica e ou Hematológica	-	-	-	-	-
Centro de Atenção Psicossocial	4	-	-	-	4
Centro de Apoio a Saúde da Família	-	-	-	-	-
Centro de Parto Normal	-	-	-	-	-
Centro de Saúde/Unidade Básica de Saúde	46	-	-	-	46
Clinica Especializada/Ambulatório Especializado	9	1	46	-	56
Consultório Isolado	2	-	85	-	87
Cooperativa	-	-	-	-	-
Farmácia Medic Excepcional e Prog Farmácia Popular	1	-	-	-	1
Hospital Dia	-	-	-	-	-
Hospital Especializado	2	-	4	-	6
Hospital Geral	2	-	6	-	8
Laboratório Central de Saúde Pública - LACEN	-	-	-	-	-
Policlinica	-	-	1	-	1
Posto de Saúde	-	-	-	-	-
Pronto Socorro Especializado	-	-	1	-	1
Pronto Socorro Geral	2	-	1	-	3
Secretaria de Saúde	-	-	-	-	-
Unid Mista - atend 24h: atenção básica, intern/urg	-	-	-	-	-
Unidade de Atenção à Saúde Indígena	-	-	-	-	-
Unidade de Serviço de Apoio de Diagnose e Terapia	2	-	21	-	23
Unidade de Vigilância em Saúde	1	-	-	-	1
Unidade Móvel Fluvial	-	-	-	-	-
Unidade Móvel Prê Hospitalar - Urgência/Emergência	1	-	-	-	1
Unidade Móvel Terrestre	-	-	-	-	-
Tipo de estabelecimento não informado	-	-	-	-	-
Total	73	1	165	-	239

Fonte: CNES. Situação da base de dados nacional em 10/04/2010.
Nota: Número total de estabelecimentos, prestando ou não serviços ao SUS.

Número de estabelecimentos por tipo de convênio segundo tipo de atendimento prestado				
Serviço prestado	Dez/2009			
	SUS	Particular	Plano de Saúde	
			Público	Privado
Internação	9	10	-	7
Ambulatorial	102	159	-	96
Urgência	7	7	-	2
Diagnose e terapia	11	9	-	2
Vig. epidemiológica e sanitária	2	-	-	-
Farmácia ou cooperativa	1	-	-	-

Fonte: CNES. Situação da base de dados nacional em 10/04/2010.

Leitos de internação por 1.000 habitantes	
Dez/2009	
Leitos existentes por 1.000 habitantes:	3,8
Leitos SUS por 1.000 habitantes	2,6

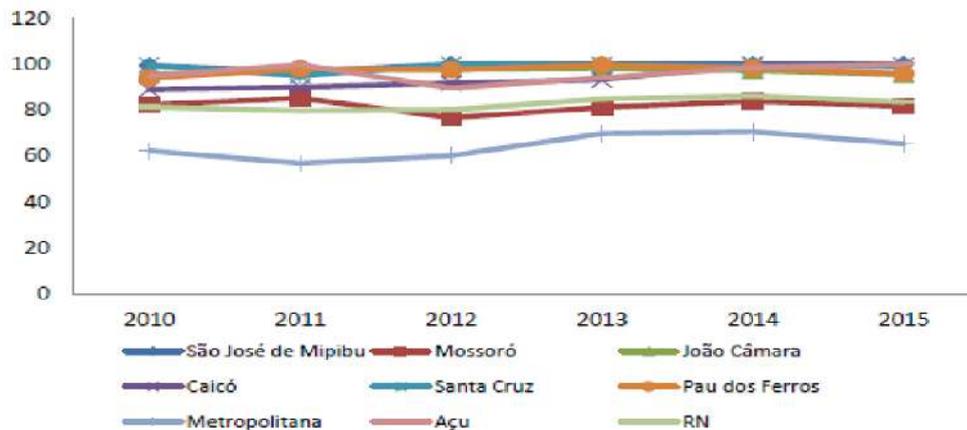
Fonte: CNES. Situação da base de dados nacional em 10/04/2010.
Nota: Não inclui leitos complementares

Especificamente em relação às ações desenvolvidas nas Unidades de Saúde da Família (USF), as quais compreendem o primeiro nível de organização da rede de serviços de saúde, denominado Atenção Básica (AB). Essas ações são complementadas por uma rede de cuidados progressivos à saúde, de acordo com os princípios da integralidade, da equidade e da universalidade, seguindo as diretrizes da hierarquização e da regionalização dos serviços de saúde, preconizados pelo SUS. Dessa forma, a organização da rede de cuidados do município de Mossoró passa pela capacitação das Equipes de Saúde da Família, estruturação física das Unidades de Saúde da Família, organização da rede de serviços de referência para essas unidades, e hierarquia dos serviços especializados e da rede hospitalar.

A rede básica é formada por 45 Unidades Básicas de Saúde da Família – UBSF. Conta, para dá suporte a essas unidades, 2 equipes do Núcleo de Apoio à Saúde da Família do tipo 1.

Conforme dados da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte – SESAP/RN, a regional de saúde 2, aonde se insere o município de Mossoró, tem cobertura populacional em torna de 80%, no ano de 2015, conforme atesta o gráfico abaixo:

GRÁFICO 10 - COBERTURA POPULACIONAL ESTIMADA PELAS EQUIPES DE ATENÇÃO BÁSICA POR REGIÃO DE SAÚDE (CIR) – RN 2010 A 2015



Fonte: SESAP (2016).

Dentro das ações executadas pela Atenção Básica no município de Mossoró, a Estratégia Saúde da Família se constitui enquanto principal estratégia de organização da Atenção Básica. Sendo assim, ela é composta pelos seguintes serviços e coordenadores:

- Saúde Bucal
- Saúde da Mulher
- Saúde do Homem
- Saúde Mental
- Saúde da Pessoa com Deficiência
- Saúde da Criança e do Adolescente
- Diabetes e Hipertensão
- Tuberculose e Hanseníase
- Saúde do Idoso

A Estratégia Saúde da Família tem a potencialidade de organizar a atenção básica sob a ótica da aproximação dos serviços de saúde com a realidade social na qual estão inseridos os seus usuários. Mas, para que isso ocorra de maneira efetiva, é necessário que todas as ações e serviços sejam resolutivos em cada uma das suas responsabilidades.

Seguem dados da população coberta pelos modelos implementados na

Atenção Primária, com outros dados pertinentes à condição de saúde de saúde da população atendida, no município de Mossoró:

Ano	Modelo de Atenção	População coberta (1)	% população coberta pelo programa	Média mensal de visitas por família (2)	% de crianças c/ esq.vacinal básico em dia (3)	% de crianças c/aleit. materno exclusivo (2)	% de cobertura de consultas de pré-natal (2)	Taxa mortalidade infantil por diarreia (3)	Prevalência de desnutrição (4)	Taxa hospitalização por pneumonia (5)	Taxa hospitalização por desidratação (5)
2004	PACS	92.216	41,4	0,08	90,6	83,1	93,7	4,9	3,4	17,5	13,1
	PSF	109.126	49,0	0,09	92,4	72,6	92,0	2,3	4,7	21,0	14,0
	Outros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Total	201.342	90,5	0,08	92,0	75,1	92,4	2,9	4,4	20,1	13,8
2005	PACS	85.770	37,7	0,08	95,3	82,2	95,0	-	3,5	10,6	13,9
	PSF	135.627	59,6	0,09	93,6	74,7	93,8	1,3	5,0	10,9	13,1
	Outros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Total	221.297	97,3	0,08	93,9	76,0	94,0	1,1	4,7	10,9	13,2
2006	PACS	34.809	15,1	0,08	95,6	79,5	95,1	4,9	2,2	16,4	39,3
	PSF	193.829	84,4	0,08	95,2	74,9	95,0	0,8	3,9	11,6	10,3
	Outros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Total	228.638	99,5	0,08	95,3	75,6	95,0	1,4	3,7	11,9	12,3
2007	PACS	38.121	16,4	0,07	95,4	77,3	93,2	-	2,2	15,1	20,8
	PSF	191.456	82,5	0,08	96,0	73,7	95,1	4,1	2,3	15,9	10,3
	Outros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Total	229.617	98,9	0,07	95,9	74,1	94,9	3,6	2,2	15,8	11,2
2008	PACS	34.816	14,4	0,07	95,3	72,2	94,0	-	1,6	28,8	20,9
	PSF	195.399	80,9	0,08	96,0	71,8	95,5	-	1,4	11,4	7,5
	Outros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Total	230.215	95,3	0,08	95,9	71,9	95,3	-	1,4	12,9	8,6
2009	PACS	35.007	14,3	0,06	95,8	75,2	94,3	5,6	1,1	26,4	16,9
	PSF	197.520	80,9	0,07	95,7	71,4	94,8	3,9	1,2	15,9	4,3
	Outros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Total	232.527	95,2	0,07	95,7	71,8	94,8	4,1	1,2	16,7	5,4

Fonte: SIAB. Situação da base de dados nacional em 22/02/2010.

Em relação à Rede de Atenção Psicossocial, instituída pela Portaria nº 3088, de 23 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde, voltada para pessoas em sofrimento psíquico, inclusive as que apresentam necessidades especiais em decorrência do uso de álcool, crack e outras drogas, o município dispõe dos seguintes estabelecimentos, ou melhor, Centros de Atenção Psicossocial – CAPS: dois *CAPS II Adulto*, um localizado no Nova Betânia e outro no Alto da Conceição; um *CAPS AD III (álcool e drogas)* e, por fim, o *CAPSi (infanto-juvenil)*, ambos situados também no bairro Nova Betânia.

No que se refere ao âmbito hospitalar enfatiza-se o Hospital Regional Tarcísio Maia – HRTM, referência para o atendimento não só para o município, mas para municípios da região: Baraúna, Apodi, Felipe Guerra, dentre outros. Desse modo, o HRTM é referência para Urgência e Emergência, atendendo também Ortopedia, Neurologia, Pediatria, dentre outras especialidades, realizando também cirurgias eletivas. Somando-se a isso, o município conta com o Hospital Maternidade Almeida Castro, três Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) que abrange toda a macrorregião de Mossoró, atendendo os municípios vizinhos.

A seguir, temos tabela que mostra a relação de leitos por habitantes:

Leitos de internação por 1.000 habitantes	
Dez/2009	
Leitos existentes por 1.000 habitantes:	3,8
Leitos SUS por 1.000 habitantes	2,6

Fonte: CNES. Situação da base de dados nacional em 10/04/2010.
Nota: Não inclui leitos complementares

A tabela abaixo demonstra as causas de internações, sendo gravidez e puerpério uma das principais causas, seguida por doenças do aparelho respiratório e circulatório.

Distribuição Percentual das Internações por Grupo de Causas e Faixa Etária - CID10 (por local de residência)											
2009											
Capítulo CID	Menor 1	1 a 4	5 a 9	10 a 14	15 a 19	20 a 49	50 a 64	65 e mais	60 e mais	Total	
I. Algumas doenças infecciosas e parasitárias	12,0	28,0	15,3	6,9	1,1	3,7	5,5	7,3	7,9	5,3	
II. Neoplasias (tumores)	0,9	6,2	3,0	9,9	1,0	6,4	14,6	13,6	14,2	7,6	
III. Doenças sangue, órgãos hemat e transit intestinal	0,7	1,4	4,5	0,4	-	0,2	0,7	0,5	0,5	0,4	
IV. Doenças endócrinas nutricionais e metabólicas	0,9	1,4	2,0	0,4	0,2	0,5	2,5	3,9	3,8	1,1	
V. Transtornos mentais e comportamentais	-	-	-	0,4	1,1	14,4	11,0	0,3	1,2	9,9	
VI. Doenças do sistema nervoso	3,9	2,4	4,5	2,1	0,3	0,4	1,0	0,7	0,7	0,8	
VII. Doenças do olho e anexos	-	0,3	-	0,4	0,2	0,1	0,2	0,4	0,3	0,2	
VIII. Doenças do ouvido e da apófise mastóide	-	-	0,5	0,4	-	0,0	0,1	-	-	0,1	
IX. Doenças do aparelho circulatório	-	0,3	0,5	0,4	1,3	4,8	24,1	28,3	27,1	8,1	
X. Doenças do aparelho respiratório	15,5	38,1	18,3	7,7	1,3	2,7	10,3	20,6	18,6	7,2	
XI. Doenças do aparelho digestivo	4,5	4,8	23,3	17,1	7,3	9,1	14,0	9,7	10,8	9,8	
XII. Doenças da pele e do tecido subcutâneo	0,7	2,8	4,0	3,4	0,9	1,5	3,7	4,4	4,9	2,1	
XIII. Doenças sist osteomuscular e tec conjuntivo	-	0,3	1,0	1,7	0,2	0,7	1,0	0,7	0,7	0,7	
XIV. Doenças do aparelho geniturinário	0,5	2,4	4,5	6,0	2,5	6,6	5,9	4,5	4,8	5,6	
XV. Gravidez parto e puerpério	-	-	-	20,5	72,2	41,8	-	-	-	30,7	
XVI. Algumas afec originadas no período perinatal	55,8	-	-	-	0,1	0,1	-	-	-	2,1	
XVII. Mal cong deformid e anomalias cromossômicas	3,7	4,2	5,0	1,3	0,4	0,3	0,2	-	-	0,6	
XVIII. Sin zinas e achad anom es clín e laborat	-	0,3	1,5	2,1	0,4	0,2	0,5	0,7	0,8	0,4	
XIX. Lesões enven e alg out conseq causas externas	0,7	5,9	10,9	17,9	0,9	6,1	4,9	4,3	4,3	6,1	
XX. Causas externas de morbidade e mortalidade	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
XXI. Contatos com serviços de saúde	-	1,0	1,5	0,9	0,5	0,3	-	0,2	0,1	0,3	
CID 10 Revisão não disponível ou não preenchido	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	

Fonte: SIMSUS. Situação da base de dados nacional em 03/05/2010.

Outro dado relevante no panorama da saúde do município de Mossoró-RN diz respeito ao quantitativo e descrição de categorias de profissionais de saúde cadastrados no Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde – CNES. Eis o quantitativo de alguns profissionais: Médicos: 1061; Enfermeiros: 305; Farmacêutico: 91; Fisioterapeuta: 118; Profissional da Educação Física: 6 e Nutricionista: 54, conforme o que está posto no CNES a partir de pesquisa feita em março/2019.

É preciso atentar para o fato que, ao se comparar com dados de 10 anos atrás, identifica-se que perdura quadro reduzidos de nutricionistas como profissional cadastrado no CNES:

Recursos Humanos (vínculos) segundo categorias selecionadas Dez/2009					
Categoria	Total	Atende ao SUS	Não atende ao SUS	Prof/1.000 hab	Prof SUS/1.000 hab
Médicos	977	809	168	4,0	3,3
.. Anestesiista	65	60	5	0,3	0,2
.. Cirurgião Geral	82	69	13	0,3	0,3
.. Clínico Geral	176	150	26	0,7	0,6
.. Gineco Obstetra	90	76	14	0,4	0,3
.. Médico de Família	65	65	-	0,3	0,3
.. Pediatra	67	47	20	0,3	0,2
.. Psiquiatra	20	18	2	0,1	0,1
.. Radiologista	37	29	8	0,2	0,1
Cirurgião dentista	196	133	63	0,8	0,5
Enfermeiro	209	205	4	0,9	0,8
Fisioterapeuta	48	33	15	0,2	0,1
Fonoaudiólogo	22	19	3	0,1	0,1
Nutricionista	27	24	3	0,1	0,1
Farmacêutico	95	78	17	0,4	0,3
Assistente social	101	100	1	0,4	0,4
Psicólogo	30	27	3	0,1	0,1
Auxiliar de Enfermagem	338	324	14	1,4	1,3
Técnico de Enfermagem	146	138	8	0,6	0,6

Fonte: CNES. Situação da base de dados nacional em 10/04/2010.

Entende-se que a presença de IES, no caso da FACENE/RN, com a oferta desse curso contribui para a consecução desse objetivo.

Além de todo esse suporte, a referida IES, por meio dos seus convênios já firmados com cidades e estados circunvizinhos, consegue de maneira efetiva inserir seus alunos no serviço e assim contribuir para uma mudança de panorama das demais cidades. Como exemplo têm-se o interior do Rio Grande do Norte como Almino Afonso, Apodi, Caraúbas, Baraúnas, Grossos, Governador Dix-Sept Rosado; dentre outras. Além de cidades do Ceará como Iracema, Limoeiro do Norte, Tabuleiro do Norte, etc.

Perfil Epidemiológico do Município De Mossoró

Perfil de Morbimortalidade

A Hipertensão Arterial Sistêmica – HAS e Diabetes mellitus são duas patologias que acometem número significativo de cidadãos mossoroenses. Conforme dados do DATASUS (2015), há 7.966 pessoas cadastradas como hipertensas e 1.627 pessoas cadastradas como diabéticas, fazendo acompanhamento no programa HIPERDIA, presente nas UBS do município. Essas informações demonstram que ainda há muito a ser trabalhado no campo da prevenção e da promoção da saúde, isto é, respectivamente, produzindo ações que evitem ou ao menos minimizem os fatores de risco para que outras pessoas venham a ter essas patologias, assim como prevenindo as que já têm esse diagnóstico não venham a sofrer com comorbidades,

assim como ações que possibilitem intervir nas condições de vida da população e, assim, ter mais qualidade de vida.

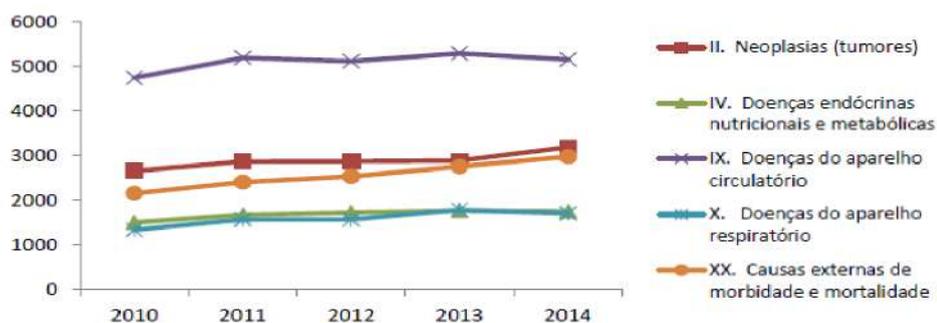
Segundo dados extraídos do DATASUS (2019), foram obtidos o seguinte número de óbitos no município, nos meses de novembro/2018 a janeiro/2019, conforme o quadro abaixo:

Causas de óbitos segundo CID 10	11/2018	12/2018	01/2019	Total
Algumas doenças infecciosas e parasitárias	3	2	3	8
Neoplasias (tumores)	1	3	22	26
Doenças do aparelho circulatório	7	12	9	28
Doenças do aparelho respiratório	4	5	5	14
Doenças do aparelho digestivo	4	3	-	7
Doenças do aparelho Geniturinário	-	-	1	1
Afecções originadas no período perinatal	2	1	1	4
Malformações congênitas e anormalidades cromossômicas	-	1	-	1
Lesões, envenenamentos e outras causas externas	2	3	-	5

Fonte: DATASUS (2019).

É pertinente destacar que as principais causas de óbitos computados em nível municipal corroboram com os índices também encontrados em âmbito estadual, conforme demonstra o gráfico abaixo:

GRÁFICO 4 - PRINCIPAIS CAUSAS DE ÓBITOS (CAP. CID-10) RIO GRANDE DO NORTE - 2010 A 2014.



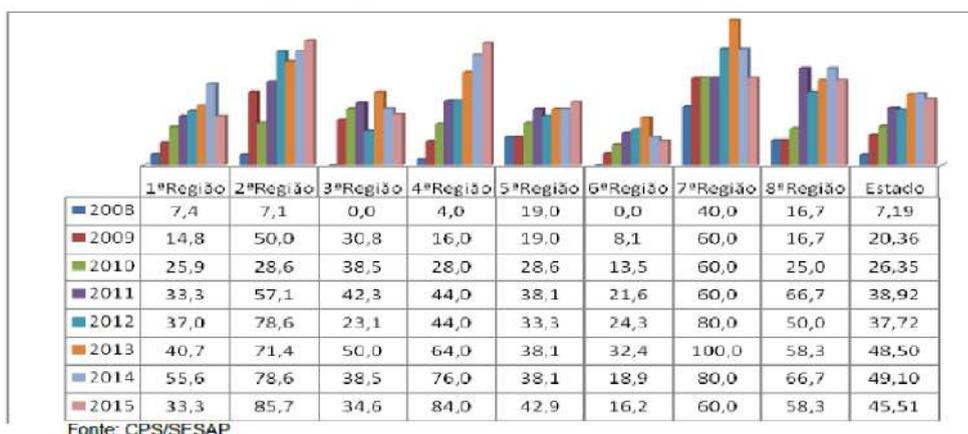
Fonte: MS/SVS/CGIAE – SIM apud SESAP (2016).

Ao analisar esses dados, identificamos que as doenças que mais levam a óbitos no município de Mossoró são aquelas relacionadas aos aparelhos circulatório e respiratório, assim como casos de neoplasias. Sabemos que as doenças cardiovasculares e as neoplasias, embora tenham etiologia genética, também estão bastante relacionadas com os hábitos de vida, principalmente ao sedentarismo, estresse, alimentação inadequada, dentre outros, assim entendemos que o trabalho do profissional de saúde poderia interferir, benéficamente, nesses aspectos o que poderia contribuir para minimizar as condições de morbidade e, por conseguinte, afetar esses índices de mortalidade.

Também nas Atenção Primária, ainda consoante dados do DATASUS (2015), foram registrados 14 casos de pessoas diagnosticadas com hanseníase e 36 com tuberculose.

Outro campo que vem crescendo bastante e que merece destaque são os indicadores relacionados à Saúde do Trabalhador, tendo em vista que, com a intensificação dos processos relacionados ao paradigma capitalista e neoliberal, por vezes esses trabalhador acaba adquirindo agravos ou doenças relacionadas ao trabalho. É preciso destacar que, em relação ao percentual de municípios com notificação de agravos relacionados ao trabalho segundo região de saúde no período de 2008 – 2015, a regional II, na qual se insere Mossoró consta como uma das com índices mais elevados, ficando atrás apenas da região de saúde VII. O gráfico abaixo indica essa realidade:

GRÁFICO 9 - Percentual de municípios com notificação para Agravos relacionados ao Trabalho, segundo Região de Saúde - Rio Grande do Norte, 2008 – 2015.



Fonte: SESAP (2016).

Esses dados também merecem atenção, porque mostram que se trata de uma área para qual o profissional de saúde precisa estar preparado para trabalhar, não só do ponto de vista da cura e da reabilitação, mas principalmente da prevenção de doenças e promoção da saúde, a fim de intervir nos fatores, evitando ou, ao menos, minimizando os riscos para agravos, doenças ou sofrimento psíquico do trabalhador.

A taxa de mortalidade infantil ou coeficiente de mortalidade infantil de Mossoró, que mensura o número de crianças de até um ano que morreram em determinado recorte temporal, conforme dados do IBGE (2010) é de 12,91 para 1.000 nascidos vivos.

A tabela abaixo sintetiza outros indicadores de mortalidade infantil, destacamos: o número de óbitos por causas indefinidas ou mal definidas, que vem diminuindo no decorrer do tempo, no caso abaido de 2002 a 2008, o que demonstra que as ações em saúde que vêm sendo realizadas pela gerência municipal, bem como o incremento da qualidade de vida da população tem contribuído para isso:

Outros Indicadores de Mortalidade	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Total de óbitos	1.128	1.044	1.181	1.170	1.051	1.214	1.277
Nº de óbitos por 1.000 habitantes	5,2	4,7	5,3	5,1	4,6	5,2	5,3
% óbitos por causas mal definidas	25,2	26,6	22,7	11,6	3,6	3,0	1,6
Total de óbitos infantis	111	101	79	66	61	75	80
Nº de óbitos infantis por causas mal definidas	6	2	-	2	-	-	-
% de óbitos infantis no total de óbitos *	9,8	9,7	6,7	7,4	5,8	6,2	6,3
% de óbitos infantis por causas mal definidas	5,4	2,0	-	2,3	-	-	-
Mortalidade infantil por 1.000 nascidos-vivos **	26,6	25,0	20,2	21,8	16,5	18,2	20,0

* Coeficiente de mortalidade infantil proporcional

**considerando apenas os óbitos e nascimentos coletados pelo SIM/SINASC

Fonte: SIM. Situação da base de dados nacional em 14/12/2009.

Perfil de nascimentos

Segundo a definição da Organização Mundial da Saúde, Nascido Vivo é a expulsão ou extração completa do corpo da mãe, independentemente da duração da gravidez, de um produto de concepção que, depois da separação, respire ou apresente qualquer outro sinal de vida, tal como batimentos do coração, pulsações do cordão umbilical ou movimentos efetivos dos músculos de contração voluntária, estando ou não, cortado o cordão umbilical, e, estando ou não, desprendida a placenta.

A tabela abaixo demonstra a taxa de nascido vivo no decorrer de uma década no município de Mossoró.

Condições	Informações sobre Nascimentos									
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Número de nascidos vivos	4.389	3.817	4.133	4.174	4.039	3.915	3.936	3.706	4.117	3.993
Taxa Bruta de Natalidade	20,4	17,8	19,2	19,1	18,3	17,6	17,3	16,1	17,7	16,5
% com prematuridade	2,7	5,0	5,1	4,4	7,9	5,8	5,5	6,4	6,4	7,1
% de partos cesáreos	36,6	38,0	39,1	38,7	41,7	48,0	50,1	56,6	59,2	62,6
% de mães de 10-19 anos	24,9	26,5	26,0	24,2	22,9	23,3	24,3	22,9	21,0	19,9
% de mães de 10-14 anos	1,0	1,6	1,0	1,0	1,2	1,0	0,9	1,3	0,7	1,1
% com baixo peso ao nascer										
- geral	6,3	6,5	7,6	8,2	8,4	7,7	8,2	7,7	7,1	7,4
- partos cesáreos	5,2	6,2	6,6	7,5	7,6	6,5	7,7	6,8	6,3	6,4
- partos vaginais	7,0	6,7	8,2	8,6	9,0	8,8	8,7	8,9	8,2	9,0

Fonte: SINASC. Situação da base de dados nacional em 14/12/2009.

Nota: Dados de 2008 são preliminares.

Trata-se de dado de relevante representatividade para se avaliar as condições de saúde da população, tendo em vista que, em seu bojo, traz um panorama geral do acesso ao serviço de saúde, a qualidade desse atendimento prestado, as condições de saneamento básico, dentre outros aspectos.

Outro indicador de saúde relacionado ao perfil de nascimento dos mossoroenses refere-se ao tipo de parto. Segundo dados da própria Maternidade, no ano de 2015 foram realizados 3.098 partos através de procedimento cirúrgico (70%) e 1.248 do tipo normal (30%). No ano seguinte, em 2016, o número de partos cesáreos passou para 2.527 (68%) e a quantidade de partos normais chegou a 1.209 (32%). A realidade do município, mais uma vez, segue o panorama estadual, como pode ser observado a seguir:

GRÁFICO 1 - Tipo de Parto – RN, 2010 a 2015.



FONTE: SINASC

Fonte: SINASC apud SESAP (2016).

Consoante a OMS, o número ideal de partos cesáreos deve estar compreendido entre 10% a 15% do total de partos realizados. Identificamos que a média estadual e a do município de Mossoró é superior a esse índice. Essa situação suscita reflexões, porque se entende que o parte do tipo cesáreo traz mais riscos para

o binômio mãe-bebê. Nesse contexto, é fundamental a atuação do profissional de saúde não só para o cuidado no momento do pré-natal, assim como também na saúde reprodutiva e planejamento familiar, tratando sobre essa temática com a população.

Perfil da Nutrição no Rio Grande Do Norte

O Nutricionista é um profissional que se dedica ao cuidado com o ser humano em diversas áreas da saúde, subsidiando atenção nutricional em diversas doenças existentes, bem como contribuindo na prevenção e no desenvolvimento de tratamentos por meio da nutrição e dietoterapia. O exercício profissional do Nutricionista permite, assim, uma atuação ampla, se estendendo inclusive à prevenção e ao controle de doenças presentes em escala coletiva e individual. Este profissional está plenamente capacitado, portanto, para atuar tanto no desenvolvimento de pesquisas quanto para o desempenho prático do conhecimento no enfrentamento das diversas situações apresentadas no cotidiano da saúde.

As necessidades regionais tangenciam, quando não se encontram de forma direta, com os macrocampos de atuação do(a) Nutricionista, que são: alimentação coletiva, nutrição social e nutrição clínica, e a pesquisa, investigação e ensino. Alinhado a esta perspectiva a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, ao considerar, dentre outras, as necessidades de fixar o campo das atividades que o Nutricionista possui legitimidade para atuar e de normatizar a Responsabilidade Técnica dos Nutricionista em estabelecimentos inerentes às suas atividades define o Ato Profissional do Nutricionista como todo procedimento técnico-profissional praticado por Nutricionista, na área em que esteja legalmente habilitado/capacitado, a saber: atividades que envolvam promoção à saúde e qualidade de vida.

Assim, as possíveis habilitações (especialidades ou áreas de atuação) para a atuação profissional do Nutricionista são: Alimentação coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Saúde Coletiva, Cadeia de Produção, Indústria e Comércio de Alimentos, Nutrição no Ensino, Pesquisa e Extensão.

De acordo com o Ministério do Trabalho e Emprego, via Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, o Profissional de Nutrição exerce:

- assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos);
- planejamento, organização, administração e avaliação em unidades de alimentação e nutrição;
- controle higiênico-sanitário de alimentos;

- participação em programas de educação nutricional;
- gerenciamento em serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos
- ministrar cursos.
- atuação em conformidade ao manual de boas práticas.

Desse modo, como prerrogativas Éticas, o(a) Profissional de Nutrição, além do mais, deve: zelar sempre pela dignidade da pessoa humana, cooperar com a proteção da saúde pública, empregar todo o seu zelo e diligência na execução de seus misteres, respeitar as leis e normas estabelecidas para o exercício da profissão, observar os ditames da ciência e da técnica, bem como as boas práticas no exercício da profissão e guardar sigilo profissional.

Contexto Institucional da FACENE/RN

Missão Institucional

A Facene/RN rege-se pela legislação federal de ensino superior, pelo contrato social da Mantenedora no que couber, e pelo seu Regimento Interno. Tem como compromisso, a missão de contribuir para o desenvolvimento da saúde, fortalecendo e ampliando o fluxo de informação, adotando uma postura pedagógica interdisciplinar, que reflita sua abordagem holística do conhecimento, a manutenção de currículos atualizados e oportunidades de educação continuada, disponibilizando equipamentos avançados e oferecendo um sistema completo de apoio ao estudante, para possibilitar e expandir sua empregabilidade. Também tem a missão de formar profissionais habilitados a atuar humanisticamente na promoção da saúde e na área educativa, prevenção, tratamento e reabilitação do indivíduo, objetivando a melhoria da qualidade de vida da população, preparando um profissional apto a trabalhar na prática clínica no setor público ou privado, bem como no gerenciamento, educação e consultoria.

Com relação às metas dessa Instituição, a Facene/RN, no desenvolvimento de suas atividades indissociáveis de ensino e extensão e, tendo em vista o disposto no Art. 43 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, tem como finalidades no seu campo específico do conhecimento:

- I. incentivar a formação de uma consciência crítica, balizada no desenvolvimento do conhecimento científico;

- II. formar diplomados na área de conhecimento da Nutrição, tornando-os aptos ao exercício da profissão, com participação no desenvolvimento da sociedade brasileira e com a aplicação de paradigmas que propiciem uma formação permanente;
- III. colaborar com o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, mediante o incentivo à investigação e à criação e difusão da cultura, preservando o exercício da cidadania;
- IV. promover o ensino por meio do conhecimento científico, técnico e cultural, contribuindo na difusão desse conhecimento, mediante publicações e outros meios de comunicação;
- V. manter o aperfeiçoamento cultural e profissional como um fórum de debate permanente, visando à sistematização do conhecimento das gerações presentes e futuras;
- VI. estabelecer uma relação de reciprocidade com a sociedade, mediante a prestação de serviços especializados, oriundos de sua produção científica, contribuindo com o desenvolvimento regional, a partir do conhecimento dos problemas nacionais e internacionais;
- VII. levar ao conhecimento da comunidade que constitui o seu entorno, mediante a extensão universitária, seus resultados de criação cultural, científica e tecnológica.

Objetivos e Metas

Considerando a Missão e as Finalidades, a Facene/RN tem por objetivos:

- I. promover a educação integral do ser humano, pelo cultivo do saber, sob diversas formas e modalidades, como exercício e busca permanente da verdade;
- II. formar e aperfeiçoar profissionais, especialistas teóricos, professores, com vistas a sua realização e valorização, e ao desenvolvimento econômico, sóciopolítico, cultural e espiritual da Região e do País;
- III. promover, realizar e incrementar, em suas diferentes formas e métodos, o desenvolvimento científico e tecnológico e à busca de soluções para os problemas da sociedade, especialmente nos campo da saúde e da educação;
- IV. atuar no campo da extensão, como forma de levar à comunidade de sua área de influência, os valores e bens morais, culturais, científicos, técnicos e econômicos, com vistas à satisfação de suas necessidades e aspirações;
- V. preservar os valores morais, cívicos e cristãos, com vistas ao aperfeiçoamento da

sociedade e à promoção do bem-estar comum;

VI. ser uma instituição social e democrática, aberta a todas as correntes do pensamento, centro dos princípios da liberdade com responsabilidade, justiça e solidariedade humana;

VII. estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade.

É realizada, a cada semestre, avaliação dos professores, em quatro vertentes específicas: pelos alunos, autoavaliação, pelos seus pares e pela Coordenação de Curso/Direção da IES. Os resultados relativos ao desempenho dos alunos são estudados em dois aspectos: através das notas e resultados nos módulos dos Cursos e dos resultados da Integrada da Facene/RN, realizado semestralmente. Esses resultados podem ser observados nos anexos dos relatórios de CPA, nos resultados sistêmicos da avaliação Facene/RN.

Os resultados das avaliações são disponibilizadas para os setores que têm poder para planejamento, decisão e execução, a fim de serem ratificados os procedimentos até então aprovados e observados ou, eventualmente, com o propósito de introduzir, programar e implementar as mudanças que se fizerem necessárias em métodos, técnicas, ações, equipamentos e pessoal.

Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI

A Faculdade apresenta viabilidade e aporte financeiro para a continuidade da implementação do PDI aprovado pelo Ministério da Educação.

Além disso, o PDI FACENE/RN apresenta potencialidade de introduzir melhorias na Instituição e no Curso por ela oferecido, conforme pode ser observado nos objetivos e metas traçados para o período de vigência do documento.

Há completa interação epistemológica entre o PPI–Projeto Pedagógico Institucional, o PDI–Plano de Desenvolvimento Institucional e o PPC–Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FACENE/RN.

Sistemas de Informação e Comunicação

A Faculdade possui sistema de informação que integra as áreas administrativas e acadêmicas, proporcionando gestão eficiente e eficaz. O objetivo do

sistema de informação institucional é possibilitar ao administrador recuperar e divulgar com presteza as informações nele armazenadas.

Os mecanismos de comunicação institucional possibilitam a articulação entre as diversas áreas da Instituição e permitem a comunicação horizontal, assim como o relacionamento entre os níveis hierárquicos.

Articulação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)

A consagrada articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão é fundamental para a sustentação da Faculdade. A qualidade do ensino depende da competência em pesquisa e extensão. As atividades de extensão se articulam com as experiências de pesquisa e ensino. Em diversos casos, a participação de alunos em atividades de extensão pode construir uma situação essencial de formação. A participação discente nos projetos e atividades de pesquisa e de extensão proporciona formação integral ao estudante.

A Faculdade, como instituição educacional, destina-se a promover a educação, sob múltiplas formas e graus, a ciência e a cultura e tem por finalidades principais:

- estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;
- incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia, bem como a criação e difusão da cultura, e desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem o patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicação ou de outras formas de comunicação;
- suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão

sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

- estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;
- promover a extensão, aberta à participação da população, visando a difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e pesquisa científica e tecnológica geradas na Faculdade.

O perfil do egresso da Faculdade está intrinsecamente vinculado ao perfil profissional definido no Projeto Pedagógico ora proposto, aliado à filosofia definida pela Instituição no seu Projeto Pedagógico Institucional. Qual seja: formar profissional com perfil empreendedor, competente, com responsabilidade social, ética aprimorada, alto nível educacional e a premissa da qualidade nos serviços prestados, além de comprometido com o desenvolvimento regional e nacional.

O perfil do egresso foi definido em consonância com a missão da IES e com a matriz curricular proposta. A definição da matriz curricular levou em consideração o perfil desejado para o Curso, observando a seleção de conteúdos necessários, às competências e as habilidades a serem desenvolvidas para se obter o referido perfil, como também a necessidade: de preparação dos alunos para o mundo do trabalho, de atendimento às novas demandas econômicas e de emprego, de formação para a cidadania crítica, de preparação para a participação social em termos de fortalecimento ao atendimento das demandas da comunidade, de formação para o alcance de objetivos comprometidos com o desenvolvimento harmônico, de preparação para entender o ensino como prioridade fundamentada em princípios éticos, filosóficos, culturais e pedagógicos, que priorizem efetivamente a formação de pessoas, reconhecendo a educação como processo articulador/mediador, indispensável a todas as propostas de desenvolvimento sustentável a médio e longo prazos, e a de propiciar formação ética, explicitando valores e atitudes, por meio de atividades que desenvolvam a vida coletiva, a solidariedade e o respeito às diferenças culturalmente contextualizadas.

Necessidade Social e Justificativa para a Criação do Curso

A formação profissional na área da saúde sofre uma influência direta dos aspectos sócio-políticos-econômicos além das tendências de mercado que norteiam as diferentes profissões. O Ministério da Saúde e Ministério da Educação têm estimulado ações sociais pelos estudantes da área da saúde, visando conectar as necessidades da população brasileira aos conhecimentos técnico-científicos desenvolvidos pelas diversas disciplinas ministradas nos cursos de graduação, agregando valores que garantem a qualidade e a emancipação dos futuros profissionais. Por isso, a necessidade de pensar em cursos da área de saúde, no caso em tela, de curso de Graduação em Nutrição, que possa contribuir para a transformação da mudança do contexto societário por meio da atuação do trabalhador em saúde.

Partindo dos dados regionais ficam evidentes as necessidades em educação permanente em saúde em todos os seus níveis de atenção, bem como de serviços que desenvolvam processos multi e interprofissionais por meio da construção transdisciplinar de conteúdos. Salienta-se, ainda, a necessidade da tomada de decisões que venham a intervir nos diferentes ambientes loco-regionais de forma a transformar as concepções em educação e saúde. Observa-se que altos índices de morbi/mortalidade revelam a escassez de ferramentas, projetos, trabalhadores e serviços especializados e de qualidade, que possam interferir positivamente no meio, de forma a minimizar fatores causadores de doenças e agravos a população.

Dentre essas ferramentas pode-se destacar os serviços especializados em saúde que ofereçam a operacionalização dos próprios serviços, bem como profissionais aptos a interagir multiprofissionalmente, com saberes Inter e transdisciplinares, que ofereçam apoio operacional ao diagnóstico, a pesquisa, o ensino em saúde e o ensino em educação em saúde.

Nesse contexto, entende-se a necessidade de profissionais que unam diversos conhecimentos para instigar a possibilidade de resoluções, frente as diversas problemáticas sociais, e ações. Assim, um profissional com o perfil Nutricionista - com seus múltiplos campos de atuação -, assume grande importância para a efetiva transformação, reconstrução e ressignificação do assistir à saúde.

Sendo assim, e dando ênfase às Ciências da Nutrição, a qual se trata de ciência que estuda e desenvolve conteúdos teóricos e práticos relacionados com o processo saúde-doença o qual terá impacto da alimentação e nutrição, por meio da

atenção dietética e segurança alimentar capazes de promover, manter ou recuperar o estado nutricional de indivíduo ou grupos populacionais, atuando com ética em todas as áreas da nutrição (Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2011).

O Bacharel em Nutrição deve ter ampla e sólida formação generalista, humanística, crítica e reflexiva, que seja capaz de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a qualidade de vida da população. O curso de graduação em Nutrição objetiva oferecer ao discente uma formação ampla e completa sobre os diversos campos de atuação profissional do nutricionista.

O mercado de trabalho na área de Nutrição, principalmente no Rio Grande do Norte (RN), é amplo e está em franco desenvolvimento. No Estado do RN, existem nove cursos de Nutrição: na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), na Universidade Potiguar (UnP), na UNIRB, na FANEC, Na Estácio FATERN, na UNI-RN, na UNIRB, na Unifacex, na Faculdade Católica do RN e na Faculdade de Enfermagem Nova Esperança (FACENE/RN). A maioria desses localizados na capital do estado. Quando a FACENE/RN iniciou o curso de graduação em Mossoró, tínhamos apenas o curso na UNP, sendo a FACENE RN a segunda IES a oferecer vagas para o bacharelado em Nutrição. Após a implantação do curso de Nutrição da FACENE/RN em Mossoró, outras instituições privadas de ensino, a UNIRB e a Faculdade Católica do RN, recentemente, abriu vagas para o curso nesta cidade. Distanto 285 km de Natal, a cidade de Mossoró (RN) – considerada a capital do Oeste Potiguar – exerce grande influência sobre os municípios do oeste e alto oeste do Estado, assim como sobre inúmeros municípios cercanos do Estado do Ceará. Neste contexto, a implantação do curso de Nutrição da FACENE/RN tem por finalidade oferecer profissionais especializados, para melhor atender à demanda nos serviços de saúde de Mossoró e região.

O profissional nutricionista está habilitado para atuar em unidades de alimentação e nutrição em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital/dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares. Na Alimentação escolar, em Programa de Saúde do Trabalhador; Além de promover assistência

nutricional e dietoterápica em hospitais, ambulatórios, consultórios ou em domicílio. Inserido no Banco de Leite Humano, Lactários, Centro de Terapia Nutricional; São exemplos de áreas de profissionalização: alimentação coletiva, nutrição clínica e nutrição social.

O Nutricionista está apto, ainda, a exercer de forma bastante diversificada a atividade de pesquisador em instituições públicas e/ou privadas, planejando ou executando pesquisas básicas e/ou aplicadas.

É necessário enfatizar a importância de o ensino ser articulado à pesquisa e à extensão, visando efetivar a interação do conhecimento com a realidade social, promovendo o desenvolvimento desta, através de ações orientadas para o bem estar do indivíduo e da comunidade.

O curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró (FACENE/RN), seguindo o que está preconizado nas diretrizes curriculares, busca formar profissionais Nutricionistas com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, para atuar em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico, técnico, ético e político. O profissional Nutricionista deverá exercer sua profissão de forma articulada ao contexto da população, entendendo-a como uma forma de participação e contribuição social.

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

No exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica, o profissional nutricionista está apto a prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio.

No âmbito da saúde coletivo, o profissional nutricionista tem a importância de atuar como agente ativo na saúde pública atuando na organização, coordenação, supervisão e avaliação dos serviços de nutrição; prestando assistência dietoterápica e promovendo a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios

ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética; atuando no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; participando de inspeções sanitárias.

Em 2009 foi deferida a Resolução nº 4 do CNE/CES do Ministério da Educação que trata sobre a carga horária mínima para integralização de cursos de Graduação. Especificamente, a carga horária mínima – CHM estipulada para o curso de Nutrição é de 3200 horas.

Tomando como referência que o curso de Nutrição da FACENE-RN apresenta 3.480 horas, ao analisarmos o que está posto na Resolução nº 4 do CNE/CES/ME, identificamos que, para a nossa realidade institucional, ficaríamos inseridos entre os seguintes grupos de carga horária mínima – CHM, dispostos no documento: “c) 3000 – 3200, mínimo de 4 anos”.

Assim, a proposta pedagógica do curso de Nutrição da FACENE/RN visa, portanto, desde o início inserir os alunos nos serviços de saúde, possibilitando o contato com a realidade, sem, por isso, deixar em segundo plano as discussões teóricas, tanto específicas em relação ao campo das Ciências da Saúde e da Nutrição, assim como campo das Ciências Sociais e Humanas, possibilitando uma formação integral, que constrói subsídios para a aquisição de habilidades técnico-científicas, assim como de reflexões ético-reflexivas que possibilitem posicionamento crítico, responsável e humanístico na produção do cuidado em saúde, em nível individual e coletivo. Sendo assim, há uma intensificação dos conteúdos, de forma dinâmica entre as unidades curriculares, não só do mesmo período, bem como de períodos distintos, permitindo que haja articulação entre teoria e prática, durante esses quatro anos.

Destacamos que as interlocuções pró-pedagógicas entre a coordenação de curso, coordenação acadêmica e os diferentes núcleos suplementares da IES: NUPETEC, NEIC e NAP no que diz respeito ao acompanhamento dos alunos nessa proposta de matriz curricular. Salientamos no tocante a este tema que há articulação com o setor de Marketing e Relacionamento no sentido de fomentar o acompanhamento desses egressos, mapeando onde estão inseridos profissionalmente.

DIMENSÃO 1 – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

Denominação

Curso de Graduação em Nutrição

Modalidade: Bacharelado Presencial

Total de Vagas Anuais

100 vagas anuais.

Dimensões da Turma

Até 50 alunos por turma.

Turno de Funcionamento

Manhã.

Regime de Matrícula

Seriado semestral.

Carga Horária Total do Curso

3.480 horas.

Duração para Integralização Curricular do Curso

Mínima = 04 anos ou 08 semestres e máxima = 06 anos ou 12 semestres.

Endereço de Funcionamento

Avenida Presidente Dutra, nº 701, Alto de São Manoel, Mossoró, Rio Grande do Norte.

CEP: 59628-000.

Diploma

Nutricionista

Base Legal do Curso

O exercício da profissão Nutricionista foi regulamentado através da Lei nº. 5.276, de 24 de abril de 1967, revogada pela Lei Nº8.234 de 17 de setembro de 1991.

Dentre as etapas que favorecem os desdobramentos legais para implantação de Curso de Nutrição no Brasil está a concepção da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/96) que subsidiou e norteou a criação, desenvolvimento e avaliação de cursos superiores. Ressalta-se, ainda, A fiscalização do exercício da profissão de Nutricionista compete aos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, na forma da Lei nº. 6.583, de 20 de outubro de 1978, ressalvadas as atividades relacionadas ao ensino, adstritas à legislação educacional própria.

Somente em 5 de novembro de 2001 o Conselho Nacional de Educação, via Câmara de Educação Superior, emite parecer técnico (Parecer CNE/CES 5) que, associado ao Ato Profissional do Nutricionista, ampara a construção das diretrizes curriculares nacionais para os Cursos de Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 5 de novembro de 2001).

A visualização das necessidades regionais dos serviços de profissionais de Nutrição levou a FACENE/RN a elaborar, a partir de 2015, o projeto de criação do curso, culminando em seu pedido de autorização de funcionamento ao Ministério de Educação e Cultura, sendo tal autorização deferida através da *Portaria nº 565, de 27 de setembro de 2016*, a qual autoriza o Curso de Graduação em Nutrição da FACENE/RN.

Faz-se preciso salientar que o presente Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição encontra-se plenamente adequado aos atos legais que regem as áreas de educação superior e da saúde. A saber:

- Constituição Federal de 1988;
- Lei Orgânica do Sistema Único de Saúde Nº. 8.080, de 19/9/1990;
- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) Nº. 9.394, de 20/12/1996, em todos os aspectos preconizados;
- Lei do Plano Nacional de Educação (PNE) Nº. 10.172/2001;
- Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior Nº. 10.861, de 14/4/2004.
- Lei do Estágio de Estudantes Nº. 11.788, de 25/9/2008;
- Decreto que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de

necessidades especiais, a vigorar a partir de 2009, Nº. 5.296/2004;

- Decreto que dispõe sobre Libras como disciplina obrigatória ou optativa Nº 5.626/2005.
- Decreto que dispõe sobre as Funções de Regulação, Supervisão e Avaliação da Educação Superior Nº. 5.773, de 9/5/2006;
- Portaria normativa do MEC Nº23 de 01/12/2010 - Informações Acadêmicas;
- Resolução CNS Nº 466 de 2012, que dispõe sobre Normas e Diretrizes Reguladoras da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos e suas complementares; e a norma operacional nº 001/2013 que dispõe sobre a organização e funcionamento do sistema CEP/CONEP e sobre os procedimentos para submissão, avaliação e acompanhamento de pesquisa com seres humanos no Brasil;
- Lei Nº 11.794 de 2008, que estabelece procedimentos para o uso científico de animais;
- Resolução CNS Nº 370, de 8/3/2007, que trata do registro e credenciamento ou renovação de registro e credenciamento do CEP;
- Resolução CNE/CES Nº 2, de 18/6/2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;
- Resolução CNE/CES Nº 3, de 02/7/2007, que dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula.
- Resolução CNE/CP Nº8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP Nº1, de 30/05/2012, que institui as Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos;
- Resolução CONAES Nº1, DE 17/06/2010, que institui o Núcleo Docente Estruturante (NDE);
- Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e o Decreto Nº 4.281, de 25 de junho de 2002, que trata das Políticas de Educação Ambiental;
- CF/88, art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei Nº 10.098/2000, Lei Nº 10.098/2000, Decretos Nº 5.296/2004, Nº6.949/2009, Nº 7.611/2011 e na Portaria Nº 3.284/2003, que institui as condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida;
- Declaração Mundial sobre Educação Superior no Século XXI da Conferência Mundial sobre o Ensino Superior, UNESCO: Paris, 1998.
- Relatórios Finais das Conferências Nacionais de Saúde.

- A Trajetória dos Cursos de Graduação na Saúde no Brasil: 1991 a 2004. Brasília: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, 2006.
- Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.
- A Lei 8.234, de 17/09/1991 e Lei nº. 6.206, de 7 de maio de 1975, e da Lei nº. 6.583, de 20 de outubro de 1978 que Regulamenta a profissão Nutricionista.
- Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001 que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição;
- Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018 que aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.
- Resoluções e orientações do Conselho Federal de Nutrição.

1.1. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

Bases teórico-metodológicas do curso

A capacitação profissional deve estar 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. Desse modo, o nutricionista deverá ser um profissional com conhecimentos científicos, capacitação técnica e habilidades para definição, promoção e aplicação de políticas de saúde, participação no avanço da ciência e tecnologia, atuação em equipes multidisciplinares, em todos os níveis de atenção sanitária.

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

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição fundamenta-se nas DCN para formação em Nutrição, em princípios éticos e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do meio em que está inserido e dirige sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade. Dessa forma, embasada em

tais princípios e com missão de fortalecer e ampliar o fluxo de informações em ciências da saúde, contribuindo para o desenvolvimento da saúde e da qualidade de vida das pessoas e, assim, proporcionando transformação profissional, pessoal e social dos discentes e outros atores envolvidos no processo ensino-aprendizagem, a FACENE/RN além de entender a educação como um dos pilares de transformação social, orienta as ações por meio dos seguintes princípios:

- Formação do Nutricionista como resultado da articulação entre conteúdos, competências e habilidades adquiridas e/ou desenvolvidos durante o Curso;
- Proposta pedagógica centrada no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiada no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem;
- Vivência de cenários que proporcionem a construção de debates sobre temas inovadores e relevantes para o exercício profissional do Nutricionista;
- Uso de metodologias inovadoras no processo ensinar-aprender que estimulem o aluno a refletir sobre as realidades sanitária e social e o aprender a aprender;
- A integração ensino e serviço de saúde, garantindo que a prática seja realizada de forma integrada e contínua com as instâncias do sistema de saúde;
- Ter, como eixo do desenvolvimento curricular, as necessidades de saúde regionais e locais mais frequentes, referidas pela comunidade e identificadas pelo setor de saúde com base nos indicadores epidemiológicos;
- Incentivo a participação ativa do aluno na construção de conhecimentos e a integração entre os conteúdos, além de garantir a articulação entre ensino, investigação científica, extensão e assistência à saúde;
- Promoção da integração e da interdisciplinaridade em coerência com o eixo de desenvolvimento curricular, buscando integrar as dimensões tecnológicas, biológicas, psicológicas, sociais e culturais;
- Inclusão das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no discente atitudes e valores orientados para a cidadania e solidariedade.

Não obstante, a IES articula os vários saberes necessários para entender o homem em suas múltiplas necessidades relacionadas aos aspectos sociais, econômicos, culturais, éticos, afetivos, relacionais e os biológicos, guiando-se por princípios pedagógicos gerais, dentre os quais pode-se destacar:

- Visão da multidimensionalidade do fazer: adoção de estratégias de ensino que valorizam a seleção e a exploração de conteúdos que integrem funções assistenciais, administrativas, educativas e investigativas inerentes ao papel do nutricionista nos

diferentes níveis de atenção à saúde e nas diferentes áreas de trabalho;

- Valorização da formação em situações de trabalho aproximando os discentes da realidade dos serviços de saúde da cidade com o compromisso crítico de contribuir para sua melhoria dando sentido social ao curso que se inicia;
- Estímulo à postura de dúvida e de problematização frente aos conhecimentos que se apresentam como provisórios e passíveis de questionamento e de superação;
- Assunção do diálogo plural e do respeito ao pensamento divergente como eixo para o desenvolvimento das práticas de ensino e de estágio mais instigantes e criativas e preocupadas com a autonomia indispensável ao exercício profissional no limiar do novo século;
- Adoção da ética, cidadania, pluralidade cultural como eixos transversais a serem desenvolvidos por todos os atores envolvidos no processo ensino aprendizagem nas práticas de ensino visando à formação crítica do Nutricionista;

Reconhecimento da natureza coletiva do processo de trabalho em saúde e da positividade pedagógica de se discutir as contradições e os conflitos implicados no confronto de projetos históricos que espelham visões de mundo, saúde, educação e nutrição diferenciados historicamente e que só serão superados historicamente.

As modalidades dos componentes curriculares serão as seguintes:

I – atividades teóricas;

II – atividades práticas:

a) práticas de áreas básicas;

b) práticas clínicas;

II – atividades complementares:

a) atividades de iniciação científica e/ou extensão;

b) seminários - discussões temáticas;

c) atividades de monitoria;

d) participação em eventos;

e) oficinas e congêneres;

III – estágios;

IV– atividades de extensão

V – outras atividades relevantes para a formação do aluno, mediante aprovação do colegiado.

A estrutura prevê alguns componentes curriculares em formato diferenciado do contexto padrão de sala de aula, por exemplo, o conceito de sala de aula se amplia

inserindo as atividades demandadas pelos professores, as atividades observacionais, estágios em programas acadêmicos, estágios de vivências e de pesquisa, seminários de estudos integrados, entre outros.

O PPC da FACENE/RN para o Curso de Graduação em Nutrição está fundamentado de acordo com as políticas institucionais presentes no PDI da IES.

As políticas institucionais se desenvolvem através das políticas acadêmicas e de gestão, por meio da graduação (ensino, pesquisa e extensão), com envolvimento do corpo social composto por docentes, técnico-administrativos e discentes. Essas políticas se concretizam por meio de cursos, programas, projetos, planos, ações, atividades e demais modalidades da atuação.

Essas políticas institucionais de ensino, extensão e pesquisa (sendo elas acadêmica e de iniciação científica), como constam no PDI, estão implantadas no âmbito do curso e claramente voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso, adotando-se práticas comprovadamente exitosas ou inovadoras para a sua aplicação.

Destacamos que a permanente adequação da realização das políticas de ensino, pesquisa acadêmica e extensão propostas no PDI FACENE/RN, são acompanhadas pelas ações avaliativas sistemáticas da CPA. O ciclo se completa com a participação da Instituição nos processos avaliativos externos vigentes, cujos relatórios e pareceres retroalimentam novas propostas de delineamento do PPC. A Coordenação de Curso, em associação com o NDE e com base em planejamento, estudos, relatórios, acompanhamento, comunicação, apropriação, avaliações da CPA, e outras avaliações diagnósticas/formativas internas, funcionam como um observatório, propondo estratégias para o aprimoramento e desenvolvimento de práticas exitosas e/ou inovadoras, permitindo uma revisão contínua das políticas implementadas, propondo mudanças para o desenvolvimento de novas práticas que possam constituir maiores possibilidades de êxito para a manutenção da qualidade do Curso.

Políticas Acadêmicas de Ensino

O processo acadêmico está voltado para o fortalecimento da educação centrada na aprendizagem, na vivência de proposta ousada, que coloca o aluno frente a situações reais de construção do conhecimento, aos desafios que exigem habilidades e competências desenvolvidas em cada projeto de ensino-aprendizagem,

tornando-o mais humano, do ponto de vista social e possibilitando, por meio de processo de formação transformador, melhor preparação, do ponto de vista técnico-científico.

Na crença de que a academia é o espaço próprio para estudos, transformação e produção de novos saberes, a FACENE/RN definiu como importante o desenvolvimento de projetos de ensino, e de processos inovadores, com o propósito de preparar pessoas para atender às exigências do mundo do trabalho. Processos esses que estabelecem a transferência do centro das ações do ensino para o aluno, favorecendo ambientes facilitadores e utilizando pedagogia crítico-reflexiva na construção do conhecimento e no uso das metodologias ativas de ensino.

O Projeto Pedagógico do Curso estabelece um currículo integrado baseado em módulos temáticos e por competências, propondo a prática profissional desde o início do curso, sintonizada com o mundo do trabalho e com as necessidades sociais e a proposição de um sistema de avaliação abrangente que leva em conta todas as atividades acadêmicas desenvolvidas pelo aluno, sejam elas somativas e/ou formativas.

Promove-se o uso constante de metodologias ativas nas atividades de sala de aula, em estratégias definidas segundo a melhor adequação ao componente curricular e baseadas em problemas, permitindo e estimulando o exercício da capacidade crítico-reflexiva dos alunos. Assim, a aprendizagem passa a ser vista como processo contínuo, evidenciada por conceitos significativos, desenvolvidos constantemente e não de forma isolada, fragmentada e sem vínculos com a realidade.

As atividades de pesquisa e extensão, importantes pilares da formação superior, são coordenadas pelo Núcleo de Extensão e Iniciação Científica (NEIC), órgão suplementar dessa Faculdade, com natureza interdisciplinar, cujos objetivos permeiam o estímulo ao estudo, à pesquisa acadêmica e à extensão na área de Saúde. Nesse sentido, cabe ao referido órgão as responsabilidades inerentes à gerência do Programa de Iniciação Científica e de ações de Extensão, das Orientações Didático-Pedagógicas (ODP) e a organização dos eventos científicos promovidos pela IES.

Política de Investigação Científica

A política de pesquisa acadêmica implementada no Curso de Bacharelado em Nutrição da FACENE/RN, por meio do Programa de Iniciação Científica das

Faculdades Nova Esperança, assenta-se na percepção de que a investigação científica não é somente um instrumento de fortalecimento do ensino, mas também, e, sobretudo, é um meio de renovação do conhecimento, que surge como produto da desconstrução da realidade e reconstrução do conhecimento contemporâneo.

Política de Extensão

A FACENE/RN reconhece que a articulação entre a Instituição e a sociedade por meio da extensão é um processo que permite a socialização para a sociedade dos conhecimentos desenvolvidos com as demais atividades do curso. Por outro lado, a captação das demandas e necessidades da sociedade permite orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

Sabendo desta importância e em obediência a salutar Resolução no 7, de 18 de dezembro de 2018 é que as extensões, nos cursos de graduação da FACENE/RN são desenvolvidas de diversas formas. São elas:

- Dentro do currículo do curso: no curso de graduação em Nutrição, dentro das disciplinas de Seminários Integradores Ensino, Saúde e Comunidade do primeiro ao sexto período do curso dentro perfazendo um total de 360 horas, que corresponde a 10% da carga horária total do curso.
- Cursos de Extensão: cursos ministrados no âmbito da FACENE/RN que têm como requisito algum nível de escolaridade, como parte do processo de educação continuada, e que não se caracterizam como atividades regulares do ensino formal de graduação;
- Eventos: compreendem atividades de curta duração, como palestras, seminários, congressos, entre outras modalidades;
- Programas de ação contínua: compreendem o conjunto de atividades implementadas continuamente, que têm como objetivos o desenvolvimento da comunidade, a integração social e a integração com instituições de ensino;
- Prestação de serviços: compreende a realização de consultorias, assessoria, e outras atividades não incluídas nas modalidades anteriores e que utilizam recursos humanos e materiais da FACENE/RN.

A extensão acadêmica tem caráter educativo, cultural e científico, articula-se com o ensino e de forma indissociável; propicia e viabiliza as transformações do contexto: aproxima o acadêmico e o popular, ao possibilitar o compartilhamento de ações e saberes. As práticas de Extensão são importantes ferramentas no Plano de

Desenvolvimento Institucional (PDI) para a formação de profissionais mais humanizados, visto que aproxima o saber científico de realidades múltiplas, enriquecendo os futuros profissionais de valores humanísticos, éticos e de responsabilidade social.

De modo geral, a extensão contribui efetivamente para a melhoria da sociedade e possibilita que estudantes e professores envolvidos enriqueçam seu saber, ao mesmo tempo em que contribuem para a assistência, o bem-estar e crescimento das pessoas e comunidades que estão envolvidas com esses atores acadêmicos.

As atividades de iniciação científica e de extensão vinculadas às Faculdades Nova Esperança são coordenadas pelo Núcleo de Extensão e Iniciação Científica/NEIC, através da vinculação de projetos desta natureza ao Programa de Iniciação Científica e de Extensão (PROICE). A vinculação de projetos ao PROICE se dá mediante a inscrição de projetos de autoria de docentes/discentes da IES.

O acompanhamento da operacionalização do Planejamento Pedagógico do Curso é realizado pela Coordenação de Curso. As aulas são ministradas objetivando enfatizar a necessidade do inter-relacionamento entre os diferentes componentes curriculares. Assim, pretende-se garantir a multi, trans e interdisciplinaridade, a partir do envolvimento do corpo docente e da interação entre eles, através das discussões entre os próprios professores.

Neste sentido, a FACENE/RN reafirma o seu comprometimento com a interdisciplinaridade e contextualização, com o desenvolvimento do espírito científico e com a formação de sujeitos autônomos e cidadãos.

Portanto, o Curso de Bacharelado em Nutrição parte da premissa epistemológica de que o conhecimento se produz através de um processo de aprendizado contínuo e aberto a inúmeras contingências e só pode ser compreendido através da vinculação entre teoria e prática e entre os diversos saberes que compõem a estrutura curricular do Curso.

As políticas institucionais de ensino, iniciação científica e extensão da FACENE/RN constam do seu PDI, estão completamente implementadas no cotidiano das ações acadêmicas, além de se encontrarem implementadas no currículo do curso de graduação em Nutrição e estão voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizado que se alinhem ao perfil de egresso definido para o curso, sendo

continuamente retroalimentadas e modificadas/readequadas para a adoção de práticas inovadoras e exitosas na sua implementação.

1.2 Objetivos do Curso

Objetivos Gerais

O curso de graduação de Bacharelado em Nutrição proposto pela FACENE/RN tem por objetivo geral contribuir para formar profissionais generalistas, humanistas, críticos, reflexivos, com competências e habilidades específicas, conscientes do seu agir profissional na promoção da saúde, e fundamentada nos preceitos da ética, da moral, da ciência, das competências técnico-científicas e, principalmente, voltada para a realidade da população brasileira, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

Objetivos Específicos

A FACENE/RN pretende consolidar um curso com base no conhecimento básico e aplicado na formação em caráter tridimensional; envolvendo conhecimentos, habilidades e atitudes, permitindo aos seus egressos:

- Conhecer conceitos básicos que facilitem a compreensão das relações entre Estado e sociedade, compreendendo o papel do nutricionista como agente educador e transformador das práticas de saúde pública, atuando em todos os níveis de atenção;
- Atuar de maneira multiprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar, e ser capaz de delegar funções, comunicar-se com os pacientes, auxiliares e a comunidade, respeitando a individualidade e mantendo um relacionamento interpessoal adequado.
- Identificar problemas de saúde em um grupo/comunidade usando o arsenal teórico-metodológico da epidemiologia;
- Planejar, administrar, programar, realizar e avaliar ações em saúde individual e coletiva de acordo com a realidade da comunidade a ser atendida, mantendo uma prática profissional ética e socialmente comprometida;
- Tratar por meio da dietoterapia patologias e distúrbios da região, em paciente e em grupos populacionais, buscando a prevenção, tratamento e controle, mantendo sempre a percepção da necessidade da educação continuada e da investigação

científica, com espírito crítico e aberto a novas informações, acompanhando e incorporando inovações tecnológicas no exercício da profissão;

- Prestar assistência nutricional a pacientes nos diferentes ciclos de vida, no contexto da clínica geral, promovendo a saúde de forma articulada, propondo e executando planos de tratamento, interpretando com flexibilidade o conjunto de atitudes terapêuticas, encaminhando o paciente, quando necessário, à orientação de especialistas e mantendo reconhecido padrão de conduta e ética profissional e responsabilidade;
- Conhecer e compreender o processo de investigação científica, sendo capaz de realizar pesquisas no campo da Nutrição, com capacidade empreendedora e crítica para interpretar e aplicar dados, respeitando sempre os princípios éticos inerentes ao exercício profissional.

1.3. Perfil Profissional do Egresso

A formação do egresso/profissional nutricionista da FACENE/RN contemplará o sistema de saúde vigente no país, a atenção integral da saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e trabalho em equipe.

Com a implementação do Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (Pró-saúde) houve o aprimoramento no processo de formação profissional, qualificando, ao mesmo tempo, o sistema local de assistência, reduzindo o distanciamento entre os mundos acadêmico e o da prestação real dos serviços no Sistema Único de Saúde.

Dessa forma, tenta-se incorporar na formação do profissional de Nutrição uma visão menos tecnicista, mais generalista, mais humanitária, reconhecendo, analisando criticamente e atuando sobre as necessidades básicas dos serviços de saúde da comunidade. Com isso, todo o conhecimento técnico-científico gerado na Faculdade poderá ser empregado diretamente na atenção das necessidades básicas de saúde da comunidade, durante o curso de graduação, fazendo com que os próprios alunos, acompanhados por docentes responsáveis, sejam os instrumentos desse processo.

Esse profissional deverá ser capaz de interagir com a sociedade, pautado em princípios éticos e legais, com diferentes técnicas de tratamento, sustentada por uma sólida base nas ciências básicas e na compreensão da realidade local. Deverá, também, ser capaz de exercer a profissão em consultório privado, mas que possa se

adaptar a equipes multidisciplinares e serviços socializados. O nutricionista deverá ter habilidades e competências que permitam decidir e atuar com segurança e propriedade na promoção da saúde e na prevenção para atender às necessidades sociais, dando ênfase às doenças nutricionais mais prevalentes nas comunidades.

A sociedade brasileira torna-se cada vez mais complexa em decorrência de diversos fatores, podendo-se destacar, dentre outros, a revolução tecnológica e sua interferência no processo assistencial e na qualidade de vida da população. Além disso, a complexidade socioeconômica tem exigido novos graus de especialização funcional e técnica dos nutricionistas, necessários para atender a demanda pelo exercício profissional da nutrição nas suas diferentes áreas de trabalho. Assim, é preciso formar bacharéis com sólida base acerca dos fatores e princípios gerais da Nutrição e com uma visão ampla do processo saúde/doença.

Cientes do perfil de egresso que a IES quer ter, e tendo ciência ainda da necessidade de verificação, por parte da IES do cumprimento deste perfil é que criou-se o Programa de Acompanhamento de Egressos que visa à manutenção e a qualificação do relacionamento entre a Instituição e seus ex-alunos, desencadeando ações de aproximação, contato direto e permanente, por meio de todas as formas de comunicação possíveis e viáveis.

Competências e Habilidades

Amparados nas prerrogativas legais do curso, a seguir serão descritas as competências e habilidades gerais e específicas:

Competências e Habilidades Gerais

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

I - **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais

devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

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

III - **Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades descritas 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.

Competências e Habilidades Específicas para Atuação Profissional

Dentre os objetivos específicos, também preconizados em diretriz curricular, estão dotar o egresso/profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - atuar em marketing de alimentação e nutrição;

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

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

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

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

Habilidades Específicas para Atuação Profissional

De acordo com o perfil de egresso apresentado pela FACENE/RN, pretende-se que o aluno desenvolva as competências e habilidades requeridas (cognitivas, psicomotoras e afetivas), de modo a estar apto para o desempenho de sua função profissional:

Cognitivas:

- Identificar os determinantes sociais, culturais, econômicos, biológicos e políticos do processo saúde-doença;
- Demonstrar raciocínio crítico na identificação e na busca de solução de problemas de saúde;
- Descrever o processo e o mecanismo que envolvem a dinâmica funcional dos sistemas orgânicos;
- Adquirir noções básicas sobre o comportamento humano;
- Relacionar a evolução histórica do Sistema Sanitário Brasileiro com a Nutrição;
- Verificar o papel da reflexão filosófica para a formação do nutricionista;
- Elaborar pesquisa científica de acordo com as normas técnicas e regulamentos de procedimentos éticos;
- Conhecer os aspectos de nutrição e dietoterapia.

Psicomotoras:

- Aplicar conhecimentos das Ciências Biológicas e da Saúde e Ciências Humanas e Sociais para a identificação de problemas de saúde;
- Apropriar-se de conhecimentos das Ciências da Nutrição para a execução, com habilidade e segurança, das competências do nutricionista no âmbito da alimentação.
- Utilizar a metodologia do planejamento estratégico, enquanto instrumento para organização dos serviços de saúde;

- Coordenar a equipe em Unidades Produtoras de Alimentos;
- Elaborar trabalhos científicos em área de interesse;
- Aplicar adequadamente conhecimentos sobre a metodologia do ensino e as práticas educativas em Nutrição;
- Exercer a Nutrição com o compromisso de se atualizar continuamente.

Afetivas:

- Respeitar o ser humano na sua individualidade inclusive quando cadáver, nas aulas de laboratório;
- Comportar-se eticamente frente ao paciente, família e comunidade;
- Aceitar a diversidade de pensamento, crenças e valores dos clientes;
- Desenvolver autoestima e autonomia profissional de acordo com seus direitos e deveres;
- Valorizar tanto a formação técnica como a humana;
- Desenvolver atitudes de solidariedade para com o ser humano;
- Estar preparado para atuar junto a uma equipe multiprofissional;
- Adquirir postura crítica e ética relacionada à questão administrativa dos serviços de saúde.

1.4 Estrutura Curricular

O currículo proposto visa construir perfil acadêmico e profissional com competências, habilidades e conteúdos dentro de perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais, para formar profissionais capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade, no Sistema Único de Saúde (SUS), considerando o processo da Reforma Sanitária Brasileira.

Esta estruturação busca possibilitar a formação do nutricionista com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, para atuar em todos os níveis de atenção à saúde, nos diferentes ciclos de vida, com base no rigor técnico e científico. Capacitado ao exercício de atividades referentes à saúde da população, pautado em princípios éticos, legais e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

A formação do profissional do Curso de Graduação em Nutrição da

FACENE/RN está alicerçada nas características regionais, nas condições objetivas da Instituição formadora e nos serviços de saúde, possibilitando uma formação de cunho generalista, visando a formação de um profissional da saúde comprometido com a transformação da realidade social, por meio de uma ação competente tanto técnica como politicamente.

O Curso de Nutrição proposto pela FACENE/RN privilegia a interdisciplinaridade na formação dos alunos, tendo em vista a necessidade de construção de um conhecimento sólido que responda, efetivamente, às dinâmicas do processo ensino-aprendizagem e às exigências da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

Também é preciso destacar que a interdisciplinaridade, aqui preconizada, permite a formação de um profissional mais aberto, flexível, solidário, democrático e crítico, além de mais sensível à necessidade de trabalhar em equipe. O mundo atual precisa de profissionais com uma formação cada vez mais polivalente para enfrentar uma sociedade na qual a palavra mudança é um dos vocábulos mais frequentes e onde o futuro tem um grau de imprevisibilidade como nunca em outra época da história da humanidade.

Sobremais, a interdisciplinaridade é condição sine qua non para a interprofissionalidade, visto que a partir do instante em que o aluno consegue compreender que apenas os saberes de um conteúdo curricular ou, dos conteúdos que integram o seu curso não são suficientes, reconhece a necessidade de estabelecer interlocução com outros profissionais, a fim de propiciar atendimento integral aos sujeitos que buscam o serviço de saúde.

Ante esse panorama, a matriz curricular busca integrar o conhecimento das várias áreas. Para uma efetivação no planejamento e acompanhamento da execução dessa matriz, o Coordenador do Curso desempenha um papel integrador e organizador dos trabalhos desenvolvidos pelos professores, particularmente em parceria com o Colegiado e o NDE do curso.

A visão da organização curricular justifica a opção por uma matriz curricular que agrega inovações, compreendido como um curso atualizado que possibilita a articulação dos vários saberes necessários para entender o homem em suas múltiplas necessidades: aspectos sociais, econômicos, culturais, éticos, afetivos, relacionais e os biológicos, guiados pelos seguintes princípios pedagógicos:

- visão da multidimensionalidade do fazer: adoção de estratégias de ensino que

valorizam a seleção e a exploração de conteúdos;

- valorização da formação em situações de trabalho;
- estímulo à postura de dúvida e de problematização frente aos conhecimentos;
- assunção do diálogo plural e do respeito ao pensamento divergente como eixo para o desenvolvimento das práticas de ensino e de estágio;
- adoção da ética, cidadania, pluralidade cultural e ecologia como eixos transversais a serem desenvolvidos;
- reconhecimento da natureza coletiva do processo de trabalho em saúde e da positividade pedagógica de se discutir as contradições e os conflitos implicados;
- ocupação de outros espaços educativos que não aqueles restritos a sala de aula.
- vivência clínica objetivando sempre o estímulo ao discente a enxergar o paciente como um todo, não apenas da parte nutricional deste de forma fragmentada.

O Curso de Graduação em Nutrição da FACENE/RN é permeado pelas crenças e valores a seguir descritos:

- homem, como cidadão, tem direito à saúde, cujas necessidades devem ser atendidas durante o ciclo vital;
- saúde-doença é um processo dinâmico, determinado por múltiplos fatores e pelo contínuo agir do homem frente ao universo físico, mental e social em que vive;
- a assistência global à saúde compreende a integração das ações preventivas, curativas e de reabilitação enfocadas por diversas profissões, dentre as quais a Nutrição;
- o nutricionista é um profissional que participa do atendimento à saúde individual e coletiva, desenvolvendo ações específicas de assistência, de educação, de administração e de pesquisa, nos níveis primário, secundário e terciário;
- atua na equipe multiprofissional de saúde, visando atender o homem na sua integralidade;
- deve ter competência técnico-científica e atitude crítica, favorecidas por uma formação geral que considera a situação econômica, social, política e cultural do País, e o perfil sanitário e epidemiológico de sua região;
- a sua formação é um processo educacional que implica em coparticipação de direitos e responsabilidades de docentes, discentes e profissionais de campo, visando o seu preparo para prestar assistência ao cidadão;
- a sua educação formal inicia-se no curso de graduação e deverá ser continuada, de forma institucionalizada ou não, para aprimoramento e aperfeiçoamento profissional.

Neste sentido, este Projeto Pedagógico propõe uma formação profissional que contemple os conteúdos essenciais, as habilidades e as competências necessárias ao nutricionista, de modo a instrumentalizá-lo para compreensão da realidade social e para as diferentes intervenções, seja nos aspectos micro ou macro institucionais. O processo de construção coletiva deste PPC repousou em três dimensões:

- Dimensão Conceitual: forneceu os fundamentos e os conceitos chave que configuram o paradigma orientador que subsidia o PPC;
- Dimensão Normativa forneceu os referenciais que fundamentam o PPC;
- Dimensão Estrutural forneceu os elementos constitutivos do PPC.

PROJETO PEDAGÓGICO GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO



FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA DE MOSSORÓ – FACENE/RN

Recredenciada pelo MEC: Portaria nº 1282, de 05 de outubro de 2017, publicada no DOU em 06 de outubro de 2017, Seção 01, Página 01.

CURSO DE GRADUAÇÃO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO						
Autorizado pela Portaria Mec nº565 de 2016						
Resolução de CTA nº07 de 2022						
APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER						
CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR						
PRIMEIRO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS I	101. Morfologia Humana	04	40	40	---	---
	102. Processos Biológicos	04	40	40	---	---
	103. Fundamentos Científicos I	03	60	---	---	---
	104. Química Geral e Orgânica	02	20	20	---	---
	106. Introdução à Nutrição	02	40	---	---	---
	106. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC I	03	---	---	60	---
TOTAL DO 1º SEMESTRE		18	360 HORAS/AULA			
APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER						
CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR						
SEGUNDO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS II	201. Mecanismo de Agressão e Defesa I	03	40	20	---	102
	202. Fundamentos Científicos II	03	40	20	---	---
	203. Processos Morfofisiológicos	03	40	20	---	101
	204. Sistema digestório e controle neuroendócrino	02	40	---	---	---
	205. Bioquímica Metabólica	02	40	---	---	---
	206. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC II	03	---	---	60	---
TOTAL DO 2º SEMESTRE		16	320 HORAS/AULA			
APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER						
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS PARA O CUIDADO HUMANO						
TERCEIRO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS I	301. Mecanismo de Agressão e Defesa II	03	40	20	---	---
	302. Fundamentos Sociais	02	40	---	---	---
	303. Epidemiologia	03	60	---	---	---
	304. Nutrição e Dietética	05	80	20	---	205
	305. Psicologia Aplicada à Nutrição	02	40	---	---	---
	306. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC III	03	---	---	60	---
	307. Atenção Integral em Saúde Coletiva	02	20	20	---	---
TOTAL DO 3º SEMESTRE		20	400 HORAS/AULA			
APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER						
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS PARA O CUIDADO HUMANO						
QUARTO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS II	401. Tecnologia de Alimentos I	06	80	40	---	205
	402. Educação Alimentar e Nutricional	03	40	20	---	---
	403. Farmacologia e Fitoterapia Aplicadas à Nutrição	03	60	---	---	---
	404. Técnica Dietética	06	60	60	---	---
	405. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC IV	03	---	---	60	---
TOTAL DO 4º SEMESTRE		21	420 HORAS/AULA			

PROJETO PEDAGÓGICO GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SER						
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO						
QUINTO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS I	501. Nutrição Social	05	80	20	---	404
	502. Módulo Integrado em Nutrição Materno Infante Juvenil	06	100	20	---	304
	503. Tecnologia de Alimentos II	03	40	20	---	---
	504. Processos Produtivos em Refeição I	04	80	---	---	404
	505. Vigilância e Controle Sanitário dos Alimentos	03	40	20	---	---
	506. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC V	03	---	---	60	---
TOTAL DO 5º SEMESTRE		24	480 HORAS/AULA			
APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SER						
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO						
SEXTO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS II	601. Módulo Integrado em Nutrição no Adulto	06	100	20	---	304
	602. Módulo Integrado em Nutrição em Gerontologia	04	60	20	---	304
	603. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicado à Nutrição	02	40	---	---	---
	604. Processos Produtivos em Refeições II	05	80	20	---	504
	605. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC VI	03	---	---	60	---
TOTAL DO 6º SEMESTRE		20	400 HORAS/AULA			
APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SE RELACIONAR						
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO						
SÉTIMO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHES	PRQ
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES I	701. Estágio Supervisionado em Nutrição Social	12	--	--	240	---
	702. Nutrição e Atividade Física	03	40	20	---	---
	703. Biotecnologia e Inovação	02	40	--	---	---
	704. Marketing e Empreendedorismo Aplicada à Nutrição	02	40	---	---	---
	705. Trabalho de Conclusão de Curso I	01	20	---	---	---
TOTAL DO 7º SEMESTRE		20	400 HORAS/AULA			
APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SE RELACIONAR						
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO						
OITAVO SEMESTRE						
	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHES	PRQ
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES II	801. Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	12	-	---	240	TODAS AS ANTERIORES
	801. Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	12	-	---	240	
	803. Trabalho de Conclusão de Curso II	01	20	---	---	
TOTAL DO 8º SEMESTRE		25	500 HORAS/AULA			

OUTROS COMPONENTES CURRICULARES			
CONTEÚDOS CURRICULARES	CH	CRÉD	
Língua Brasileira de Sinais (Libras)	02	40	
Atividades Complementares e/ou Optativas	08	160	
TOTAL	10	200	
INDICADORES CURRICULARES			
ESPECIFICAÇÃO	Nº DE HORAS	CRÉDITOS	%
Atividades Teóricas	1700	85	48,80%
Atividades Práticas	500	25	14,36%
Horas Optativas e Complementares	200	10	5,70%
Atividades de Extensão	360	18	10,30%
Atividades em Estágio Supervisionado	720	36	20,68%
TOTAL	3.480	174	100%

Legenda: CRED: Créditos / CHT: Carga horária teórica / CHP: Carga horária prática / CHES: Carga horária em estágio supervisionado / CHEX: Carga horária em extensão / PRQ: Pré-requisito / IA: Todas as disciplinas anteriores.

Dentre as possibilidades que a FACENE/RN oferece de Disciplinas Optativas, temos a oferta da Língua Inglesa, Língua Portuguesa, Informática Aplicada à Saúde, Primeiro Socorros e Suporte Básico de Vida, Gastronomia Aplicada à Nutrição, Língua Brasileira de Sinais e Práticas Integrativas e Complementares em Saúde.

A FACENE/RN compreende que um dos fins da atuação da IES é a formação de recursos humanos em nível de graduação e pós-graduação e a produção de conhecimento por meio da pesquisa científica, para atender às necessidades da sociedade onde está inserida, ao mesmo tempo em que contribui para sua transformação. Assim, entende a IES a educação como um dos pilares de transformação social, ainda que não o único. E a educação é redefinida como um movimento contínuo de:

(...) produção, incorporação, reelaboração, aplicação e testagem de conhecimentos e tecnologias, através de um processo multidimensional de confronto de perspectivas e prioridades, efetivado na relação dialógica e participativa entre os diferentes saberes dos sujeitos sociais, negociando entre as partes envolvidas no ensino e aprendizagem, promovendo a cooperação, a solidariedade, a troca, a superação da realidade existente, para construção da realidade almejada, possível ou utópica (SAUPE, 1998).

Saúde

A Constituição Federal de 1988, art. 196, define que “a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação” (Artigo 196 da Constituição Federal de 1988).

As ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada e constituem um sistema único, organizado de acordo com as seguintes diretrizes (Artigo 198 da Constituição Federal de 1988):

I – descentralização;

II – atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais;

III – participação da comunidade.

O conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas federais, estaduais e municipais, da Administração direta e indireta e das fundações mantidas pelo Poder Público, constitui o Sistema Único de

Saúde/SUS (Artigo 4º da Lei 8.080/90), Parágrafo 2º deste Artigo: A iniciativa privada poderá participar do Sistema Único de Saúde/SUS, em caráter complementar.

São objetivos do Sistema Único de Saúde (Artigo 5º da Lei 8.080/90):

I - identificação e divulgação dos fatores condicionantes e determinantes da saúde;

II – formulação de política de saúde;

III – assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, com a realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas.

As ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde/SUS, são desenvolvidos de acordo com as diretrizes previstas no artigo 198 da Constituição Federal, obedecendo ainda aos seguintes princípios (Artigo 7º da Lei 8.080/90):

I – universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência;

II – integralidade de 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;

VII – utilização da epidemiologia para o estabelecimento de prioridades, a alocação de recursos e a orientação programática;

X – integração em nível executivo das ações de saúde, meio ambiente e saneamento básico;

XII – capacidade de resolução dos serviços em todos os níveis de assistência.

Nutrição

A Nutrição é a ciência que estuda todos os processos por meio dos quais o organismo assimila os nutrientes dos alimentos, buscando a homeostasia fisiológica do corpo, sendo o nutricionista o responsável por contribuir na promoção, prevenção de doenças, preservação e recuperação da saúde do homem, em todos os ciclos de vida.

O nutricionista vem adquirindo novas perspectivas com o desenvolvimento tecnológico vigente voltado a necessidades coletivas das sociedades, movendo-se cada vez mais em direção a temas inclusivos e abrangentes, voltada principalmente para os interesses humanos, ampliando e consolidando ações voltadas ao desenvolvimento da saúde, frente a um aumento exorbitante de morbimortalidade.

O Nutricionista deve ter como princípio básico o bem-estar do indivíduo e da

coletividade, empenhando-se na promoção da saúde, em especial quanto à assistência alimentar e nutricional, cumprindo e fazendo cumprir a legislação em vigor referente à saúde.

A partir desta visão da atuação profissional, o Nutricionista passou a assumir diferentes funções, atitudes e valores direcionados às necessidades da sociedade. Desse modo, motivado pelos fatores descritos e visando atender a demanda social, foi desenvolvida uma diretriz nacional para os cursos de Nutrição, que valoriza as diferentes práticas e competências profissionais. Por meio de tais práticas, surge uma oportunidade ímpar para o desempenho do real papel do profissional de Nutricionista perante a sociedade.

Dimensão Normativa

Nesta dimensão são considerados como referenciais o perfil demográfico, sócio econômico, epidemiológico e sanitário do Rio Grande do Norte e, em particular, de Mossoró, além dos Documentos e Atos Acadêmicos e Administrativos da FACENE/RN e a legislação em vigor.

O curso de Nutrição da FACENE/RN possui uma estrutura curricular elaborada de maneira a proporcionar a formação de um profissional da saúde, capaz de atuar tanto nos eixos estratégicos da assistência nutricional, considerando as prioridades inerentes do Sistema Único de Saúde, quanto nas funções tradicionais inerentes à prática dessa atividade profissional.

Sendo assim, em concordância com a Resolução CNE/CES 5/2001, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais do ensino de graduação em Nutrição, o Curso de Nutrição da FACENE/RN almeja como perfil de seu egresso um profissional possuidor de conhecimentos generalistas, apto a atuar em todos os níveis de saúde visando o bem da sociedade. O profissional deve estar capacitado a tomada de decisões, que possa atuar nas equipes de saúde com alto grau de competência. O profissional terá uma formação administrativa para que permita administrar o exercício de atividades, visando a eficiência e qualidade na produção ou prestação de serviços, reconhecendo a sua importância na comunidade regional. Assim, o Curso de Nutrição ofertado cumpre, no âmbito das competências e habilidades gerais e específicas que serão adquiridas pelo egresso, o disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

Com tantas possibilidades de atuação, o profissional deve estar ciente de que a atividade educacional está voltada ao exercício da capacidade de aprender

mediante a articulação entre a teoria e a prática, tendo por meta proporcionar ao futuro profissional, conhecimentos técnico-científicos, humanos e éticos que possam capacitá-lo para as ações de prevenção, de diagnose, de recuperação e promoção da saúde.

Com esta visão, o profissional nutricionista egresso da Faculdade terá competência para formular, sistematizar e socializar conhecimentos em suas áreas de atuação. Desta forma, o Curso de Nutrição oferece subsídios para tornar o profissional apto a:

- Reconhecer a estrutura e as formas de organização social, suas transformações e expressões;
- Sentir-se membro de sua equipe profissional;
- Reconhecer-se como sujeito no processo de formação de recursos humanos;
- Comprometer-se com os investimentos voltados para a solução de problemas sociais;
- Reconhecer o perfil epidemiológico das populações e responder às especialidades regionais de saúde, através de intervenções planejadas estrategicamente, em níveis de promoção, prevenção, proteção e reabilitação à saúde;
- Responsabilizar-se pela qualidade da atenção prestada pelo nutricionista ao ser humano nos vários níveis de saúde (primário, secundário e terciário);
- Participar das associações e conselhos profissionais e cooperativas de saúde e/ou Nutrição;
- Promover avaliação e auditoria das ações do Nutricionista;
- Desenvolver inteligência interpessoal (saber trabalhar em grupo).

Nesse contexto, espera-se que os egressos do Curso de Nutrição possam contribuir, no seu campo de atuação, para a construção do futuro de uma sociedade mais justa e igualitária. E com base nestes princípios, deve-se elaborar um novo pensar, com redefinição de conceitos e de práticas, e a efetiva mobilização da comunidade acadêmica na direção das transformações sociais.

O desafio posto, de implementar tal projeto de curso exige uma ampla mobilização da comunidade acadêmica. Esta mobilização deverá ter dois focos de ação: um voltado para uma mudança da postura e modelo de prática acadêmica (ensino, pesquisa e extensão) e outro para o reconhecimento da importância estratégica do nutricionista para a saúde.

O profissional nutricionista com este perfil poderá atuar como partícipe de equipe multiprofissional, em todos os níveis de atenção à saúde individual e coletiva, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) e no serviço privado em ações de assistência, de pesquisa em todas as áreas de seu conhecimento e também de ensino.

Espera-se, portanto, formar um profissional capaz de atender às exigências de qualidade ética e técnica para o exercício das atribuições definidas pelo Decreto N° 8.234, de 17 de setembro de 1991:

“Art. 3º São atividades privativas dos nutricionistas:

I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;

II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;

IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;

V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;

VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;

VII - assistência e educação nutricional e coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

I - elaboração de informes técnico-científicos;

II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;

III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;

IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;

V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;

VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;

VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;

VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;

IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;

XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Parágrafo único. É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área”.

Dimensão Estrutural

A estrutura curricular consta do PPC, está implementada e considera a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a acessibilidade metodológica e a compatibilidade da carga horária total. Evidencia a articulação da teoria com a prática e oferece a disciplina de LIBRAS como optativa.

As transformações que vêm ocorrendo no mundo do trabalho têm determinado urgentes mudanças dos perfis profissionais e, conseqüentemente, das instituições de educação superior. Para atender às atuais necessidades, a FACENE/RN tem como objetivo preparar o acadêmico para o pleno exercício de suas funções cognitivas e sociais, com capacidade para assimilar o crescente número de informações, adquirir novos conhecimentos e habilidades, e enfrentar situações novas, com flexibilidade e criatividade, compreendendo suas bases sociais, econômicas, culturais, tecnológicas e científicas.

Portanto, a Faculdade oferece o Curso de Nutrição de maneira a possibilitar o desenvolvimento de competências compatíveis com as contínuas transformações do mundo moderno. O referido curso foi concebido como uma graduação voltada ao mundo do trabalho, à inovação científica e tecnológica e à gestão de produção e serviços.

Observando as diretrizes do CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, este PPC está em consonância com o currículo do Curso Superior de graduação em Nutrição e foi concebido para atender aos dispositivos legais: Resoluções CNE/CES n. 05 de 7 de novembro de 2001 do Ministério da Educação, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a formação do Graduado em Nutrição .

A FACENE/RN proporciona aos egressos deste curso sólida formação em conteúdos básicos e profissionalizantes, preparando assim um nutricionista generalista e empreendedor, que valorize a interdisciplinaridade, tenha autonomia no pensar e decidir e que seja capaz de atender as necessidades regionais e nacionais no âmbito de suas competências. Numa visão ampla, o curso concebido busca desenvolver uma base profissional para que o nutricionista possa intervir de maneira eficiente nos aspectos ligados à preservação da saúde, com ênfase na filosofia de promoção de saúde, mantendo adequado padrão de ética profissional, conduta moral e respeito ao ser humano.

Assim, busca-se formar um nutricionista que esteja apto a atuar profissionalmente em equipes multiprofissionais ou individualmente, na iniciativa privada ou no serviço público, como autônomo ou prestador de serviço, em grandes centros urbanos ou pequenos, com produtividade e qualidade, tendo como preocupação fundamental a promoção de saúde da população e a prevenção de agravos.

A Faculdade também investe na formação de cidadãos que exerçam suas atividades profissionais com qualidade e excelência, não como meros executores, mas, principalmente, como gestores capazes tanto de dirigir seu próprio negócio, como de exercer funções estratégicas em empresas, independente de postos que possam eventualmente ocupar.

Neste contexto, contribui para formação de um novo perfil de profissional, uma formação de alto nível, elaborada dentro dos critérios científicos e tecnológicos característicos da formação acadêmica; proporcionará conhecimento administrativo e gerencial, com visão de marketing e qualidade, preparando o profissional para gestão

de serviços e prestação de cuidados; aperfeiçoará os dons naturais das pessoas atuantes nesta área através do conhecimento aprofundado das ciências e técnicas relacionadas a cada atividade específica.

O Curso de Graduação em Nutrição da FACENE/RN foi concebido com o compromisso de propiciar uma formação acadêmica proposta frente aos princípios, diretrizes e práticas do Sistema Único de Saúde, por meio da compreensão das relações de trabalho em saúde e sociedade, visando o aprimoramento da dinâmica de gestão, a qualificação dos processos de cuidar e a proposição de projetos de intervenção a partir do reconhecimento de diferentes demandas, sustentados por evidências científicas.

Assim, o presente Projeto Pedagógico proposto pauta-se nos seguintes princípios:

- confluência dos processos de desenvolvimento do pensamento, sentimento e ação;
- formação baseada na captação e interpretação da realidade, proposição de ações e intervenção na realidade;
- sensibilidade às questões emergentes da assistência à saúde, do ensino e do entorno social;
- valorização e domínio de um saber baseado no conhecimento já construído e que contemple o inédito;
- reconhecimento de que o aprendizado se constitui como um processo dinâmico, apto a acolher a motivação do sujeito e que contemple o desenvolvimento do próprio estilo profissional.

A sequência estabelecida para o desenvolvimento do Curso permite ao aluno entrar em contato, o mais cedo possível, com a realidade social e dos serviços de saúde, segundo um grau de complexidade compatível com o nível de informação e amadurecimento do mesmo.

Além das competências e habilidades gerais, a FACENE/RN elaborou este projeto no sentido de garantir, também, a formação do nutricionista para o exercício das competências e habilidades específicas que constam da Resolução que institui as DCN para a Graduação em Nutrição.

O presente currículo assume uma estrutura curricular com ênfase nos temas transversos (Sistema Único de Saúde; Saúde da Família; Bioética; Cidadania; Processo Saúde-Doença, Meio Ambiente, Ciências Biológicas, Ciências Exatas, Ciências Biomédicas e outros) e estes funcionam como elementos de integração. Esta estruturação busca possibilitar a formação do nutricionista generalista, crítico,

reflexivo, competente nos aspectos científico, técnico, social, político, ético/bioético e habilitado a intervir no processo saúde-doença, capacitado ao exercício da profissão, pautado em princípios éticos e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

A formação do nutricionista no Curso de Graduação em Nutrição da FACENE/RN está alicerçada nas características regionais, nas condições objetivas da instituição formadora e nos serviços de saúde, possibilitando uma formação de cunho generalista, visando a formação de um profissional da saúde comprometido com a transformação da realidade social, por meio de uma ação competente tanto técnica como politicamente.

A dinâmica curricular adotada pelo curso pretende subsidiar o aluno para uma leitura crítica dos problemas de saúde do País e seus impactos locais e regionais que deverão ser assumidos pelo egresso como imperativo ético para definir sua forma de inserção no mercado de trabalho.

O Curso de Nutrição privilegia a interdisciplinaridade na formação dos alunos, tendo em vista a necessidade de construção de um conhecimento sólido que responda, efetivamente, à terminalidade do processo ensino-aprendizagem e às exigências da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Também é preciso destacar que a interdisciplinaridade utilizada permite preparar um profissional mais aberto, flexível, solidário, democrático e crítico. O mundo atual precisa de profissionais com uma formação cada vez mais polivalente para enfrentar uma sociedade na qual a palavra mudança é um dos vocábulos mais frequentes e onde o futuro tem um grau de imprevisibilidade como nunca em outra época da história da humanidade. É com esta visão interdisciplinar que foi construída a matriz curricular do nosso Curso.

A visão da organização curricular justifica a opção por uma matriz curricular que agrega muitas inovações, rompendo com a estrutura formal aplicada anteriormente nos cursos de Graduação, passando a ser compreendido como um curso que possibilita a articulação dos vários saberes necessários para entender o homem em suas múltiplas necessidades: aspectos sociais, econômicos, culturais, éticos, afetivos, relacionais e os biológicos, guiados pelos seguintes princípios pedagógicos:

- visão da multidimensionalidade da atuação do nutricionista: adoção de estratégias de ensino que valorizam a seleção e a exploração de conteúdos que integrem funções

assistenciais, administrativas, educativas e investigativas inerentes ao papel desse profissional nos diferentes níveis de atenção e nas diferentes áreas de trabalho;

- valorização da formação em situações de trabalho aproximando os alunos da realidade dos serviços de saúde da cidade com o compromisso crítico de contribuir para sua melhoria dando sentido social ao curso que se inicia;
- estímulo à postura de dúvida e de problematização frente aos conhecimentos que se apresentam como provisórios e passíveis de questionamento e de superação;
- estímulo ao diálogo plural e ao respeito ao pensamento divergente como eixo para o desenvolvimento das práticas de ensino e de estágio mais instigantes e criativas e preocupadas com a autonomia indispensável ao exercício profissional no limiar do novo século;
- adoção da ética, cidadania, pluralidade cultural e ecologia como eixos transversais a serem desenvolvidos por todos os professores em suas práticas de ensino visando à formação crítica do nutricionista;
- reconhecimento da natureza coletiva do processo de trabalho em saúde e da positividade pedagógica de se discutir as contradições e os conflitos implicados no confronto de projetos históricos que espelham visões de mundo, saúde, educação e nutrição, diferenciados historicamente e que só serão superados historicamente;
- ocupação de outros espaços educativos que não aqueles restritos à sala de aula.

O Coordenador do Curso desempenha um papel integrador e organizador na implantação e atualização da matriz curricular, planejada conjuntamente com o corpo docente, buscando integrar o conhecimento das várias áreas. Para a implementação e execução da matriz curricular, o Coordenador deverá trabalhar com os professores, através de reuniões antes do início de cada semestre, com o intuito de todos discutirem sobre os conteúdos abordados e os que serão trabalhados, metodologia, cronograma com base na articulação dos conteúdos. Ao final das reuniões os professores entregaram os Planos de Ensino contendo: ementa, carga horária, objetivos, conteúdo, cronograma, metodologia, avaliação e referências bibliográficas.

Outros aspectos considerados no processo de formação do nutricionista são as transformações da profissão, os avanços científicos e tecnológicos, as demandas do mercado de trabalho e, principalmente, as necessidades de saúde dos grupos populacionais em todo ciclo vital, considerando os perfis demográfico, socioeconômico e epidemiológico municipal, estadual, regional e nacional.

A carga horária total do Curso é de 3480 horas, distribuídas em 4 anos (8

semestres), contemplando as aulas teóricas e práticas, atividades de extensão, atividades complementares, estágio Curricular supervisionado/ECS e Trabalho de Conclusão de Curso/TCC.

Os elementos constitutivos da estrutura curricular, para todos os semestres do curso, são: Semestre Letivo; Competências e Habilidades Específicas; Conteúdos Essenciais; Unidades temáticas; Componentes Curriculares; Cargas Horárias; Teóricas e Práticas; Estratégias e Atividades de Ensino e Integração; Avaliação da Aprendizagem.

O modelo de currículo prevê a articulação, de forma dinâmica, do ensino, investigação científica e extensão; do serviço de saúde, academia/course e comunidade; da teoria e prática, por meio da integração dos conteúdos e abordagem de temas transversais como ética, cidadania, solidariedade, justiça social, inclusão e exclusão social, ecologia, cultura e outros, tendo como eixo estruturante os objetivos, o perfil do egresso e as competências gerais e específicas apresentados neste Projeto Pedagógico. Esta modalidade curricular requer perfeita adequação entre as metodologias de ensino, buscando adequá-las à melhor forma de implementação de cada conteúdo a ministrar, com realce para a metodologia ativa e da problematização, do método ação-reflexão-ação e da abordagem interdisciplinar.

Estes elementos curriculares estão coerentes com a concepção que fundamenta a construção deste PPC. Porém, registra-se que o alcance, na plenitude, do currículo integrado, da metodologia da problematização e da abordagem interdisciplinar requer trabalho acadêmico e administrativo do tipo processual, democrático e coletivo, visando desconstruir a cultura pedagógica ainda hegemônica nas Instituições de Educação Superior; montar as bases e definir as estratégias para a integração inicial possível e evoluir na construção da integração, problematização e interdisciplinaridade por meio de sucessivas aproximações com o ideal preconizado na literatura.

Neste contexto, o PPC da graduação de Nutrição da FACENE/RN propõe o modelo de currículo que organiza atividades e experiências planejadas e orientadas de modo a possibilitar aos alunos a construção da trajetória de sua profissionalização, permitindo que os mesmos possam construir seu percurso de profissionalização com sólida formação geral, além de estimular práticas de estudos independentes com vistas à progressiva autonomia intelectual e profissional.

A coerência do currículo com os objetivos gerais e específicos do Curso de

Graduação em Nutrição da FACENE/RN é estabelecida através da organização curricular e da metodológica. A dinâmica do currículo permite ao aluno, desde os primeiros períodos do Curso, desenvolver aprendizado complementar através de eventos, palestras, monitorias, visitas técnicas, seminários entre outras. A estrutura curricular permite integração e inter-relação de conteúdos abordados, possibilitando a consolidação dos conhecimentos e progressiva autonomia intelectual do acadêmico, bem como o desenvolvimento das habilidades e competências exigidas para o exercício da profissão. É importante destacar a constante preocupação institucional em manter abertura para análise contínua do projeto pedagógico para o alcance dos objetivos.

Assim, os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, buscando proporcionar a integralidade das ações do cuidar.

A sequência estabelecida para o desenvolvimento do Curso permitirá ao aluno entrar em contato, o mais cedo possível, com a realidade social e dos serviços de saúde, segundo um grau de complexidade compatível com o nível de informação e amadurecimento do mesmo.

A estrutura curricular foi organizada de forma a abordar as áreas de conhecimento, habilidades, atitudes e valores éticos, fundamentais a formação profissional e acadêmica. Contempla a abordagem de temas observando o equilíbrio teórico-prático, desvinculado da visão tecnicista, permitindo na prática e no exercício das atividades a aprendizagem da arte de aprender. Busca a abordagem precoce de temas inerentes às atividades profissionais de forma integrada, evitando a separação entre ciclo básico e profissional. A estrutura foi montada de forma a favorecer a flexibilidade curricular e atender interesses mais específicos/atualizados, sem perda dos conhecimentos essenciais ao exercício da profissão.

Também compromete o aluno com o desenvolvimento científico e a busca do avanço técnico associado ao bem-estar, à qualidade de vida e ao respeito dos direitos humanos. Ela foi organizada de forma a permitir que haja disponibilidade de tempo para a consolidação dos conhecimentos e para as atividades complementares objetivando progressiva autonomia intelectual do aluno.

Ancoradas nos pilares básicos definidos no Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre educação para o século XXI, em enunciação adaptada

pela Comissão local de construção da matriz curricular e em etapas de elaboração do conhecimento conforme construção conjunta dos atores sociais envolvidos nas atividades acadêmicas na FACENE/RN (gestores, docentes, discentes, técnico-administrativos e representantes da comunidade externa), as unidades temáticas propostas na atual concepção do Curso, retrata o investimento progressivo aplicado para a configuração da melhor estratégia de ensino para a comunidade acadêmica.

Planejada para promover a transição de um currículo de característica tradicional, esta matriz se destina a possibilitar aos docentes e discentes a evolução em direção à adoção de metodologias ativas de ensino, que promovam a multidisciplinaridade, transdisciplinaridade e a visão da integralidade, ao mesmo tempo em que toda a comunidade acadêmica participa e constrói ativamente todas as fases de mudança necessárias para a inovação e aperfeiçoamento das atividades pedagógicas.

O consenso estabelecido pelo conjunto dos atores acadêmicos é de que durante a vigência desta matriz curricular, a proposta de currículo modular terá continuidade, de concepção híbrida, que possibilitará a completa implementação de metodologias ativas e técnicas de ensino inovadoras. Para tanto, a IES está investindo na formação pedagógica do seu Corpo Docente, através de cursos específicos e de acesso a consultoria especializada, que tem ministrado conteúdos relacionados à inovação curricular e atuação docente a partir de metodologias ativas.

As unidades temáticas se configuram como propostas durante os semestres letivos, instituídas em consonância com os momentos de construção do conhecimento durante o Curso, retratando a relevância da estruturação do envolvimento dos participantes do processo de ensino, com vistas a criar um ambiente estimulante que proporcione as condições necessárias ao aprendizado significativo e crítico-reflexivo, que direcione para o compromisso com a prática profissional transformadora, sensível e humana.

Almeja-se, então, formar nutricionistas dotados de capacidade para desenvolver crescentemente o seu auto aprendizado, encarando a aquisição de novos conhecimentos em perspectiva de análise crítica, desenvolvendo a sua atuação profissional em estratégia que contemple a contínua busca de aperfeiçoamento, que possibilita posicionar-se como transformador das práticas do nutricionista, dotado dos conhecimentos requeridos para o exercício da atenção à saúde, estando apto a

desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde tanto individual quanto coletivo.

1.5. Conteúdos Curriculares

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, os conteúdos essenciais para a formação do nutricionista devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional. Desse modo, as áreas do conhecimento propostas levam em conta a formação global do profissional, tanto técnico-científica quanto comportamental e são desenvolvidas dentro de um ciclo que estabeleça os padrões de organização do ser humano, seguindo-se de uma visão articulada do estudo da saúde, da doença e da interação do homem com o meio ambiente.

Os conteúdos contemplam, conforme preconizado nas DCN, conteúdos:

- **Ciências Biológicas e da Saúde –**

incluem-se, de forma integrada, os conteúdos teóricos e práticos de base bioquímica, molecular, morfológica, celular e tecidual dos processos normais e alterados, bem como a estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, com aplicação nas situações decorrentes do processo saúde-doença e no desenvolvimento da prática assistencial de nutrição para a atenção integral à saúde. Estes conteúdos podem ser encontrados em: Morfologia humana, Processos biológicos, Química Geral e Orgânica, Mecanismo de Agressão e Defesa I, Mecanismo de agressão e defesa II, Processos Morfofisiológicos, Sistema Digestório e Controle neuroendócrino, bioquímica metabólica.

- **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas –**

inclui-se os conteúdos teóricos e práticos, tendo como referência:

I- as diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade, que contribuem para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos, bioéticos e forenses, nos níveis individual e coletivo do

processo saúde-doença. Estes conteúdos podem ser encontrados nos componentes curriculares: Fundamentos científicos I e II, Fundamentos Sociais e Epidemiologia.

II- a Saúde Coletiva como sustentação longitudinal ao aprendizado, à investigação e às práticas dos estudantes a partir do conhecimento de promoção da saúde, das políticas públicas de saúde, da epidemiologia, das ciências sociais e do planejamento e gestão de serviços de saúde, considerando os determinantes sociais da saúde. Isto pode ser visto, dentro da matriz curricular do curso de Nutrição da FACENE/RN nas disciplinas de Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade - SIESC do primeiro ao sexto período, Atenção integral em Saúde coletiva

III- as políticas de educação e sustentabilidade ambiental, de educação em direitos humanos, de acessibilidade para as pessoas com mobilidade reduzida, e das que tratam da equidade e de gênero, de orientação sexual, de pessoas com deficiência e de educação das relações étnico-raciais, vistas dentro dos componentes curriculares de: Fundamentos Científicos I e II, Fundamentos sociais.

IV- As bases referenciais psicológicas e humanísticas da relação profissional-paciente para o atendimento nutricional das diferentes faixas etárias, também estão incluídas no currículo, sendo vistas dentro dos componentes curriculares: Módulo Integrado em Nutrição Materno Infante Juvenil, Módulo Integrado em Nutrição no Adulto, Módulo Integrado em Gerontologia, Psicologia Aplicada à Nutrição, Nutrição e Atividade Física.

V- A Educação em Saúde e as novas tecnologias de informação, dentro dos componentes curriculares obrigatórios de SIESC, Nutrição Social, Educação Alimentar e Nutricional, bem como no componente optativo de Informática aplicada à saúde, além disso, inclui-se a comunicação em Nutrição e linguagens oficiais adotadas no território brasileiro, vistas dentro dos componentes optativos de LIBRAS e Língua Portuguesa.

VI- o conhecimento e a aplicação do método científico para a realização de projetos de pesquisa e análise crítica de artigos científicos, como fonte de referência para a tomada de decisão baseada em evidências científicas, vistas dentro dos componentes curriculares: Fundamentos científicos I e II, Trabalho de conclusão de curso I e II, Biotecnologia e Inovação.

- **Ciências da Alimentação e Nutrição** - incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) para compreensão e domínio:

- a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;
- b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e
- c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Esses conteúdos são contemplados nos componentes modulares, na Nutrição Social, Educação Alimentar e Nutricional, Farmacologia e Fitoterapia Aplicada à Nutrição, Estágios supervisionados e TCC.

- **Ciências dos Alimentos** - Incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. Encontramos em Técnica Dietética, Processos Produtivos de Refeições I e II, Vigilância e Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos, Estágio Supervisionado, TCC, SIESC.

O PPC de Nutrição da FACENE/RN guarda estreita coerência dos conteúdos curriculares, promovem o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, de acordo com as DCNs para o curso de Nutrição, considerando a atualização da área e a adequação das cargas horárias (em horas-relógio) atendendo ao que orienta a Resolução CNE/CES nº 03/2007, quanto ao conceito hora-aula, através da resolução de 18 de julho de 2019, a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, diferenciam o curso dentro da área profissional e induzem o contato com conhecimento recente e inovador.

Considera-se a visão do perfil inovador do professor, ao compartilhar o processo ensino-aprendizagem, deixando de ser o agente principal da aprendizagem, e sim o agente facilitador, afasta-o do modelo convencional (que é visto como

centralizador e unilateral, deixando o aluno à margem do processo da construção de sua própria aprendizagem), fazendo-o atuar como articulador e mediador.

O papel dos alunos deixa de ser passivo para ser ativo, nas diversas situações de estudo, em estratégias problematizadoras, desenvolvidas através do uso das metodologias ativas e, até, na relação entre seus colegas e os docentes através de discussões de atividades na plataforma moodle, dentro das atividades discentes realizadas no ambiente virtual de aprendizagem - AVA.

Os conteúdos curriculares que vão gerar as competências que estão relacionadas com todo o processo de saúde/doença do cidadão, da família e da comunidade referenciados na realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em saúde.

As atividades extraclasse são trabalhadas no decorrer de todo curso através de atividades de extensão, atividades complementares que preveem estágios curriculares e extracurriculares, cursos, seminários, congressos, possibilidade de formação de ligas acadêmicas, mostras de saúde e através de ações que levem a atividades de problematização.

Implementa-se durante todo o curso Atividades Complementares: iniciação científica e de extensão, iniciação profissional, disciplinas optativas de cunho multiprofissional, estágios supervisionados e extensão de serviços à comunidade, visando preparar o aluno para vivenciar situações reais de aprendizagem e desenvolver um processo contínuo de educação para a área de saúde.

Componentes Curriculares Optativos são oferecidos através de conteúdos complementares de Língua Portuguesa, Práticas integrativas e complementares em saúde, Gastronomia aplicada a Nutrição, Língua Inglesa, Informática Aplicada à Saúde e Libras (de acordo com o Art. 30 do Decreto nº. 5.626/2005), com a carga horária de 40 horas cada.

Há integração da **Política de Educação Ambiental** aos conteúdos curriculares de modo transversal e contínuo e também a temática da **História e Cultura Afro-Brasileira** e Indígena/Relações Étnico-Raciais nas atividades curriculares do curso, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a **Educação das Relações Étnico-raciais** e para o **Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e indígena** (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP nº 01 de 17 de junho de 2004).

Implementa-se também o conteúdo relativo a Proteção dos Direitos da Pessoa com transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei no 12.764, de 27 de dezembro de 2012 e as **Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos**, conforme disposto no Parecer CNE/CP no8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP no1, de 30/05/2012.

Carga horária

Conforme detalhado na Matriz Curricular a Carga Horária Total do Curso é de 3.480 horas aula.

1.6 Metodologia

O Curso de Bacharelado em Nutrição parte da premissa epistemológica de que o conhecimento se produz através de um processo de aprendizado contínuo e aberto a inúmeras contingências e só pode ser compreendido através da indissociável vinculação entre teoria e prática e entre os diversos saberes que compõem a estrutura curricular do Curso.

De acordo com os trabalhos que vêm sendo desenvolvidos, o currículo implementado está configurado de maneira integrada, no sentido de articular os vários conteúdos, a fim de dar conta de situações e/ou problemas sociais e de saúde. O desafio é trabalhar a formação acadêmica dos discentes do Curso de Nutrição por problemas, na busca de caminhos que viabilizem a abordagem interdisciplinar/interprofissional no contexto do processo de promoção da saúde e saúde-doença, considerando os perfis epidemiológicos municipal, estadual e nacional.

As metodologias de ensino e de avaliação implementadas consideram, portanto, o conjunto de competências e habilidades que se almeja para os alunos. A fundamentação teórica deste entendimento emana da educação emancipatória e transformadora, referenciada nos pressupostos de Jacques Delors (1998), em *Educação: um tesouro a descobrir: relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI*, que propõe os quatro pilares do aprendizado, que são: aprender a aprender/a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser e aprender a relacionar-se. A seguir, discorre-se, brevemente, sobre cada um desses pilares.

- *Aprender a Aprender/A Conhecer* – tem a ver com o prazer da descoberta, da curiosidade, de compreender, construir e reconstruir o conhecimento.
- *Aprender a fazer* – valoriza a competência pessoal que capacita o indivíduo a enfrentar novas situações de emprego, a trabalhar em equipe, em detrimento da pura qualificação profissional.
- *Aprender a ser* – diz respeito ao desenvolvimento integral da pessoa: inteligência, sensibilidade, sentido ético e estético, responsabilidade pessoal, espiritualidade, pensamento autônomo e crítico, imaginação, criatividade e iniciativa.
- *Aprender a Relacionar-se “viver junto”* – significa compreender o outro, ter prazer no esforço comum, participar em projetos de cooperação.

A metodologia de ensino, referenciada nesses pilares, delinea-se com os seguintes propósitos:

- superar as aulas meramente expositivas por aulas dialógicas, seminários, debates e mesas-redondas, onde se procura estimular o aluno a atividades individuais e coletivas de construção do conhecimento, e não a assimilar um conjunto de saberes, como usualmente acontece;
- conferir maior ênfase aos trabalhos de pesquisa extraclasse para os diversos conteúdos do curso, sendo sugerido que os docentes possam exigir, sempre que possível, a realização de trabalhos e artigos de conclusão dos mesmos;
- recorrer à utilização de recursos multimídias postos à disposição dos professores na Instituição, através de mecanismos que, preferencialmente, o aproximem da atividade profissional a ser futuramente desempenhada;
- valer-se dos recursos de informática como ferramentas de multiplicação do saber.

Neste contexto, as práticas pedagógicas empregadas pela FACENE/RN no Curso de Bacharelado em Nutrição estão apoiadas em quatro concepções de ensino-aprendizagem: aprendizagem autodirigida; aprendizagem baseada em problemas ou casos; aprendizagem orientada para a comunidade. Essas concepções se traduzem em estratégias diversificadas, que vão desde aulas expositivo-dialogadas que, mesmo sendo consideradas tradicionais, continuam a apresentar sua relevância; transitando pela realização de estudos dirigidos, seminários, júris simulados, fóruns de debate, uso de jogos - gamificação, TBL, rodas de conversa, aulas práticas em laboratórios e visitas técnicas, dentre outras.

Considerando que a educação tem sido alvo de críticas em relação aos investimentos na qualidade de ensino, é consenso que os estudantes possam participar de modo integrado e efetivo na construção do saber. Informações para memorização, reproduzidas e repetidas, não estimulam os alunos, apenas, geram a manutenção do já existente, sem produzir criatividade, colocando os estudantes na simples condição de espectadores. O atual desafio da FACENE/RN se relaciona em torno dos alunos que passaram a apresentar um novo perfil com o desenvolvimento das novas tecnologias, do uso da internet, das mídias digitais e que tem transformado seu modo de se relacionar, consumir, trabalhar e aprender.

Nesse cenário, se objetiva orientar e oferecer praticidade que possa levar todos os docentes e discentes a uma experiência ímpar, a qual permitirá, a cada um, desenvolver de fato as competências necessárias na execução de uma aprendizagem significativa. Para isso, planos de ensino foram alinhados com resultados de aprendizagem; metodologias foram revistas; a avaliação foi repensada. Atividades práticas e estágios foram desenhados para ser a culminância de processos de aprendizagem voltados para uma experiência significativa, intrinsecamente relacionada ao trabalho profissional. Aos poucos se está construindo um Modelo Acadêmico consistente, que coloca o estudante e sua aprendizagem no lugar que ela deve ter numa instituição: no centro do processo. Assim, está sendo realizada uma migração do paradigma “conteudista”, professor - conteúdo, que vai sendo “depositado” na cabeça de um estudante passivo, para a construção de um modelo de ensino-aprendizagem no qual o estudante é ativo e o foco é a aprendizagem.

A sala de aula ainda é a grande barreira a ser vencida. Segundo Camargo (2010), a aula expositiva é uma ótima maneira de ensinar, mas uma péssima maneira de aprender! O professor é parte essencial dessa transformação, pois não há educação de valor sem professor. É ele que é modelo de atuação, que conduz, que inspira e que ensina, mas precisa saber que ensinar não é transferir conhecimento, mas criar possibilidades. Ele é o mediador do processo. Mudança é a palavra de ordem. Metodologias ativas, inovação, tecnologias, enfim, fazer diferente. Atualmente, nossa Instituição, como prática pedagógica exitosa e inovadora, utiliza principalmente as metodologias ativas em diferentes conteúdos durante o curso.

A organização curricular segundo perfil de competência visa oferecer experiências educacionais potentes para o desenvolvimento de capacidades cognitivas, psicomotoras e afetivas que possam ser mobilizadas frente a um

determinado contexto que requeira a atuação profissional. A incorporação de elementos inovadores tanto na concepção do programa como nas práticas de ensino-aprendizagem, objetiva favorecer que os estudantes desenvolvam capacidades de modo articulado e contextualizado, potencializando, assim, a construção de competências e habilidades.

A explicação de como se dá o processo avaliativo está descrita no tópico 1.14 desde PPC.

Nesse contexto, o docente tem um papel importante em refletir permanentemente sobre suas ações, objetivos e resultados de sua prática educativa sem necessariamente perder do foco o aluno, oferecendo a eles diferentes cenários de aprendizagem, já que ensinar significa provocar reflexões e estimular as potencialidades de conhecimentos.

Atividades Práticas

A crescente demanda do mercado de trabalho atual exige que o profissional esteja em constante qualificação e aprimoramento. Portanto, torna-se indispensável formar um Nutricionista com perfil inovador, polivalente e interdisciplinar, capaz de atuar em todas as esferas da prática profissional. Desta forma, o curso de Nutrição da FACENE investe na integração entre teoria e prática, de forma transversal e gradativa, desde o início do curso, propiciando um aprendizado dinâmico e ativo.

Ao longo da formação, o aluno possui diferentes atividades práticas de ensino para a saúde com o intuito de preparar o aluno de maneira dinâmica e real para a vida profissional. De acordo com as DCNs as práticas no curso devem ser integrativas voltadas para o desenvolvimento de habilidades e competências em situações de complexidade variada, representativas do efetivo exercício profissional, culminando sob a forma de estágios. As unidades curriculares, de caráter teórico e teórico-prático, conduzem o estudante ao desenvolvimento de habilidades e competências do profissional verificadas nos estágios obrigatórios e posteriormente executadas na vida profissional.

As atividades práticas no curso são organizadas em práticas das áreas básicas e atividades clínicas de assistência nutricional que estão organizadas em complexidade crescente e também respeitam os ciclos de vida.

Os estudantes possuem todo o apoio técnico especializado durante as atividades laboratoriais, tanto em horário de aulas, quanto nos horários livres, quando

os estudantes utilizam esses espaços para estudo. Os reagentes, vidrarias e demais materiais de consumo utilizados nos laboratórios são adquiridos de acordo com as normas da IES, e de acordo com a solicitação dos professores das disciplinas.

Dentre estas atividades, os alunos praticam em aulas laboratoriais a partir do primeiro semestre, guiados pelos POP'S de práticas. Os alunos também realizam visitas técnicas com o objetivo de observar a rotina profissional dos locais. Os rodízios de práticas e clínicas também são utilizadas permitindo o aluno vivenciar a rotina e as experiências necessárias para sua formação, por meio de contato com pacientes em ambiente hospitalar e em demais instâncias do SUS, através de visitas monitoradas em unidades básicas de saúde. Os conceitos são então integrados, observando a rotina do profissional da saúde no atendimento ao paciente. Com este propósito, as atividades práticas ocorrem numa lógica de integração teoria e prática conforme segue:

- 1º Semestre: inserção de atividades práticas básicas nos componentes curriculares de Processos Biológicos, Morfologia Humana, Química Geral e Orgânica, observando uma sequência lógica dentro dos cronogramas das unidades curriculares.
- 2º semestre: as unidades curriculares de Mecanismo de Agressão e Defesa I, Fundamentos Científicos II e Processos Morfofisiológicos insere ainda mais as práticas básicas, tão importantes para embasar os conhecimentos específicos e clínicos que o estudante precisará aprender e desenvolver em sua futura profissão.
- 3º semestre: os componentes curriculares de Mecanismo de Agressão e Defesa II, Atenção integral em Saúde coletiva e Nutrição e Dietética trazem práticas fundamentais para embasar a compreensão de disciplinas dos semestres seguintes.
 - No 4º semestre se consolidam mais fortemente as práticas dos componentes curriculares onde desenvolvem-se de forma integrada os conhecimentos práticos referentes às principais áreas de atuação do Nutricionista objetivando a formação de competências do nutricionista. Nesses semestres os docentes têm início as práticas referentes à Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos I, para corroborar com as competências e habilidades básicas da Alimentação Coletiva. Bem como unidades curriculares como Educação Alimentar e Nutricional, fundamental em todas as atuações do profissional nutricionista.
- Do 5º ao 6º semestre: à medida que os semestres avançam, as competências e habilidades vão se especificando a Nutrição. Nestes semestres continua o ensino da Nutrição Social, Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva, onde se desenvolvem de

forma integrada os conhecimentos práticos referentes às diversas áreas de atuação do Nutricionista, ocorrendo uma integração entre as disciplinas Nutrição Social, Módulo Integrado em Nutrição Materno Infante Juvenil, Tecnologia de Alimentos II, Processos Produtivos em Refeições I e II, Vigilância e Controle Sanitário dos Alimentos. Nesta integração, que tem por objetivo propiciar aos alunos uma experiência de ensino significativa, através da aplicação imediata à prática profissional. Durante esse semestre o aluno tem a visão global de como o Nutricionista deve utilizar o alimento considerando a segurança alimentar e nutricional. É a partir do 6º semestre que iniciam as disciplinas modulares por ciclo de vida, o qual propicia o aluno fomentar o entendimento da avaliação nutricional, fisiopatologia, dietoterapia, dentre outros, de forma integrada.

- Do 7º ao 8º semestre: a integração entre a teoria e a prática, trabalhada desde o início do curso, torna possível que o estudante chegue aos Estágios Curriculares Supervisionados, com mais maturidade e sendo detentor do conhecimento, das habilidades e das competências necessárias para o bom desempenho das atividades profissionais. Neste contexto, os estágios evidenciam-se como o ápice da integração teoria e prática. Esta integração é estimulada para que o estudante chegue ao final do curso com mais maturidade para o enfrentamento dos estágios supervisionados, onde atuarão de forma integral nas três principais áreas da Nutrição, com carga horária equitativa, conforme as DCNs. Durante esses semestres outras unidades curriculares são ofertadas para auxiliar o egresso, como Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição, Nutrição e Atividade Física, Marketing e Empreendedorismo Aplicada a Nutrição, possibilitando ao nosso aluno chegar ao mercado de trabalho com segurança e dominando áreas que atendem nossa região.

1.7 Estágio Curricular Supervisionado

Para Zabalza (2014) o Estágio Curricular Supervisionado representa aquele período da formação acadêmica no qual o aluno de graduação sai da instituição de nível superior para se inserir nos seus futuros contextos profissionais, a fim de aprender e apreender saberes e práticas relativos ao exercício da profissão.

Sendo assim, os Estágios Curriculares Supervisionados, na perspectiva da FACENE/RN, são considerados atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e

trabalho em seu meio, sendo realizada na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob supervisão e responsabilidade da IES.

O Estágio Supervisionado é útil para o aprofundamento sobre a concepção e desenvolvimento das atividades do Nutricionista. Ele é contemplado como um procedimento didático que conduz o aluno a situar, observar e aplicar, criteriosamente e reflexivamente, princípios e referências assimilados entre teoria e prática. É uma etapa de aplicação do conhecimento e do aperfeiçoamento de habilidades numa situação real; é o momento de junção do saber com o fazer, o qual conduz a uma atuação profissional mais crítica e criativa. Nessa perspectiva, o Estágio Supervisionado oferece ao aluno condições de crescimento, dando-lhe a oportunidade de uma experiência pré-profissional, ou seja, de o aluno vivenciar o desempenho das atividades do Nutricionista.

A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (BRASIL, 2002) e, seguindo as orientações das DCNs do curso de Nutrição não se confundirá com a carga horária das atividades práticas exigida para o desenvolvimento das competências e habilidades clínicas específicas de cada componente curricular, mesmo que esta envolva o atendimento de pacientes.

Nesse sentido, cumprindo as orientações das DCN e, principalmente, impulsionado pela preocupação com a formação dos alunos, o Curso de Nutrição da FACENE/RN incluiu no seu currículo o Estágio Supervisionado, que é realizado em ambientes de saúde conveniados à IES e na Clínica Escola de Med Saúde da FACENE/RN. Dentre os ambientes de estágio estão: Unidades básicas de saúde, Hospitais, Clínicas, Escolas e Restaurantes, dentre outros.

Os Estágios Curriculares Supervisionados são divididos em Estágio Supervisionado em Nutrição Social (240 horas), Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (240 horas) e Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (240 horas) e são realizados nos dois últimos períodos do Curso de Nutrição, respectivamente sétimo e oitavo períodos, com carga horária total de 720 horas. Em ambos, os discentes são organizados em grupos e vivenciam as práticas profissionais nos diversos campos sob forma de rodízio. Estes estágios são desenvolvidos sob supervisão docente, de profissional habilitado da IES, e de profissional do ambiente de estágio e observa uma programação e avaliação específica. Na elaboração da

programação e no processo de supervisão e avaliação do aluno em estágio, fica também assegurada a participação do profissional que atua no serviço onde estiver sendo desenvolvido o referido estágio.

Ao final do cumprimento das 240 horas, referente a cada estágio supervisionado, os acadêmicos entregam trabalhos escritos, sob a forma de relatório e portfólio, que são apresentados ao profissional Supervisor e à Coordenação de Curso que lhe atribuíram um conceito.

A discriminação do Estágio Curricular Supervisionado pode ser vista na Resolução de CTA No 13/2021 que se encontra na IES.

1.8 Atividades Complementares

As Atividades Complementares são componentes curriculares enriquecedores e complementadores do perfil do formando, desse modo possibilitam o reconhecimento, por avaliação de habilidades, aquisição de conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, por meio da prática de estudos e atividades independentes, transversais, presenciais e/ou à distância, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade. Os alunos do Curso de Nutrição devem integrar 200 horas ao longo do desenvolvimento do curso.

Para a composição dessa carga horária o aluno tem a opção das unidades curriculares em Língua de Sinais – LIBRAS, Língua Portuguesa, Língua Inglesa, Informática Aplicada a Saúde, Gastronomia aplicada a nutrição, Práticas integrativas e complementares em saúde, Primeiros Socorros ou várias outras optativas ofertadas pela IES que podem ser feitas durante todo o curso, de acordo com as DCN.

As atividades complementares estão reunidas em quatro grupos, com objetivos específicos:

- I – Grupo 1: realização de atividades de iniciação científica coordenadas por docentes dos Cursos da Instituição;
- II – Grupo 2: participação em atividades de extensão coordenadas por docentes dos Cursos da Instituição;
- III – Grupo 3: realização de estágios extracurriculares desenvolvidos com base em convênios firmados pela Instituição;
- IV – Grupo 4: participação e/ou organização de eventos diversos, tais como seminários, simpósios, congressos, conferências;

V – Grupo 5: assistência, com aprovação de disciplina de cursos de graduação de outras IES;

VI – Grupo 6: assistência ou participação em cursos de extensão;

VII – Grupo 7: participação em disciplinas optativas oferecidas nos cursos da IES;

VIII – Grupo 8: exercício de monitoria em disciplinas obrigatórias do currículo dos Cursos de Graduação da FACENE/RN.

IX- Grupo 9: Produções científicas de diversas naturezas (apresentação de trabalhos, publicações de artigos, capítulos de livros, resumos, dentre outros).

A discriminação das atividades complementares pode ser vista na Resolução de CTA No 11/2021 que se encontra na IES.

1.9 Trabalho de conclusão de curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um componente curricular obrigatório, a ser desenvolvido nos dois últimos períodos de cada curso da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró (FACENE/RN). Consiste em um trabalho final, dividido em duas etapas, sob a forma de pesquisa revisão integrativa, sistemática ou de campo, desenvolvida pelo aluno, e sob orientação docente. O TCC objetiva propiciar aos acadêmicos a oportunidade de compreender e apreender os elementos envolvidos no processo de pesquisa, estimulando a produção de conhecimento na área da saúde.

O componente Trabalho de Conclusão I – TCC I (Projeto de pesquisa) é ofertado no penúltimo semestre letivo e se refere aos aspectos e às etapas pertinentes para a realização desse tipo de trabalho acadêmico. Nesse contexto, sob a orientação do(a) Professor(a) orientador(a), cabe ao estudante elaborar um projeto de pesquisa, o qual, será operacionalizado no semestre seguinte. Para alcançar a sua aprovação, ao final do semestre, o aluno deve fazer a sua defesa/apresentação, para apreciação da Banca Avaliadora (composta pelo orientador(a) e mais dois docentes da instituição), os quais emitirão sugestões para o aperfeiçoamento da pesquisa e da escrita, bem como estabelecerão uma nota.

No componente Trabalho de Conclusão de Curso II – TCC II (Artigo Científico), ofertado no último semestre, é contemplado o desenvolvimento efetivo do projeto de pesquisa aprovado no componente anterior (TCC I), sob a supervisão do(a) orientador(a), com experiência no campo de pesquisa. Ao se tratar de pesquisa que

envolva seres humanos, a coleta de dados só será realizada mediante aprovação prévia do Comitê de Ética e Pesquisa (CEP). Nesse caso, a proposta de trabalho deve ser submetida pelo professor(a) orientador(a), via Plataforma Brasil, podendo o orientando(a) ficar na condição de colaborador(a) a fim de que possa acompanhar o processo.

Ao receber aprovação do CEP, procede-se a coleta de dados, a análise e discussão dos resultados, bem como a redação final da pesquisa. Finalizado essas etapas, o TCC é novamente submetido a uma Banca Examinadora, composta por três membros: o(a) orientador(a) e mais dois professores da instituição, os quais irão emitir parecer avaliativo após a defesa/apresentação do estudante, de acordo com cronograma de apresentação organizado pela Coordenação de Trabalho de Conclusão de Curso.

Destaca-se que a indicação/nomeação do(a) orientador(a) é realizada pelo professor das disciplinas TCC I e II, em consonância com o coordenador de TCC e de Curso, utilizando-se de sorteio, quando necessário. Ao orientador(a), cabe se reunir com o(a) orientando(a) semanalmente a fim de dialogar e apontar caminhos para que possa desenvolver o seu TCC.

A normatização dos procedimentos para elaboração de trabalho monográfico de conclusão dos cursos presenciais de graduação da FACENE/RN é detalhada na resolução CTA No 12, de 21 de outubro de 2021.

1.10 Apoio ao Discente

O Discente, como centro no processo de construção pedagógico, é assistido de formas múltiplas e complementares para que o desenvolvimento das competências e habilidades, requeridas na formação do egresso/profissional, sejam trabalhadas de forma articulada entre os diversos detores corresponsáveis da IES. Neste aspecto, a FACENE/RN oferece os seguintes atendimentos, os quais serão detalhados a seguir.

Atendimento aos Discentes

A FACENE/RN oferece os seguintes atendimentos em apoio ao discente: Programa de Nivelamento; Programa de acolhimento ao ingressante, Núcleo de Apoio ao Discente, para atendimento psicopedagógico - NAP; apoio financeiro; orientação acadêmica; atendimento extraclasse; atividades complementares; Programa de

iniciação científica e de Extensão - PROICE vinculado ao NEIC; Programa de Monitoria; Apoio ao ambiente virtual de aprendizagem; Programa de Tutoria; Programa de Acompanhamento de Egressos, Organização Estudantil; Acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados; Setor de Assessoria, Comunicação e Marketing; Ouvidoria.

Programa de nivelamento: possui como objetivo principal proporcionar aos alunos com dificuldades de aprendizagem e/ou deficiências de conteúdos básicos, a oportunidade de rever os assuntos que estejam dificultando o processo ensino-aprendizagem e impedindo o desenvolvimento das habilidades e competências necessárias à formação profissional do discente.

Programa de acolhimento ao ingressante: no início de todo semestre letivo acontece uma programação de acolhimento ao aluno que ingressa na IES através do processo seletivo vestibular e/ou transferência. Para apresentação e visita às instalações da IES, para o conhecimento da metodologia de ensino do curso, processo avaliativo, balanço de notas com seus pesos, atividade integrativa dos ingressantes com os veteranos através do trote solidário (calouro humano), etc.

Programa de Orientação Acadêmica ao Discente: O Programa de Orientação Acadêmica ao aluno da FACENE/RN constitui num conjunto de ações desenvolvidas pela Coordenação do Curso e voltadas para o atendimento ao discente em todas as questões relativas aos aspectos didático-pedagógicos. O objetivo geral do Programa é proporcionar aos alunos informações complementares, didáticas e pedagógicas, suficientes para o completo entendimento das atividades do curso.

Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente – NAP: de natureza interdisciplinar e com o intuito de orientar os professores na condução de seus conteúdos disciplinares sugerindo metodologias, recursos, atividades e propostas de trabalho, além de orientar também a relação professor-aluno, e de ajudar alunos a lidar com as dificuldades que interferem no seu dia-a-dia, impedindo-o muitas vezes de alcançar conquistas e auto realização como pessoa ou como profissional. O Núcleo de Apoio Didático-pedagógico e Capacitação Docente é coordenado por um

profissional com formação na área de Pedagogia, conta com a presença das psicólogas da instituição e é integrado pelos Coordenadores de Curso da Faculdade.

Programa de Apoio Financeiro ao Aluno: através de Bolsas de Monitoria e PROUNI. Orientação acadêmica: realizada pelo coordenador do curso que, em conversa com os alunos sempre que procurado os orienta sobre as normativas específicas do curso, a grade curricular, a forma de avaliação, o aproveitamento de disciplinas cursadas em outras IES, os serviços de apoio psicopedagógicos da instituição, entre outros questionamentos que possam surgir.

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, com jornada semanal específica para atendimento ao aluno, assim como pelo Núcleo de Apoio Pedagógico ao Discente - NAP.

Atividades Complementares: elas constituem prática acadêmica obrigatória para os alunos da FACENE/RN. Essas atividades podem ser desenvolvidas sob múltiplos formatos com o objetivo de flexibilizar, complementar e sintonizar o currículo do Curso.

Programa de iniciação científica e de Extensão - PROICE: tem o objetivo de estimular a participação em projetos que visam a responsabilidade social, prestando serviços especializados à comunidade e estabelecendo com esta uma relação de reciprocidade, na promoção da pesquisa e da extensão.

Programa de Monitoria: Destinar-se-á a alunos matriculados, regularmente, no Curso de Nutrição a partir do 2º período. O monitor não terá vínculo empregatício com a Mantenedora. A duração é de um ano.

Apoio ao ambiente virtual de aprendizagem: o foco do projeto Moodle é sempre disponibilizar aos educadores as melhores ferramentas para gerenciar e promover a aprendizagem.

Programa de tutoria: cada turma possui um professor, denominado de tutor, responsável por ser um elo de comunicação com a coordenação de curso e proporcionar mais uma voz ativa ao aluno dentro da instituição. Além disso, o tutor fica

responsável por mediar possíveis demandas, com o apoio de setores responsáveis e da coordenação de curso, captar a realidade de turma e promover intervenções sempre que necessário. Ao final de cada mês o tutor deve submeter um relatório sobre a turma em uma plataforma específica.

Programa de Acompanhamento de Egressos: o Programa visa à manutenção e a qualificação do relacionamento entre a Instituição e seus ex-alunos, desencadeando ações de aproximação, contato direto e permanente, por meio de todas as formas de comunicação possíveis e viáveis.

Organização Estudantil: os alunos têm representantes, com direito a voz e voto, e por eles mesmos escolhidos, nos órgãos colegiados da Faculdade.

Acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados: os alunos que fazem estágio não obrigatório (extracurriculares) e são bolsistas recebem a supervisão por parte do coordenador de curso em parceria com a coordenação de estágio.

Setor de Assessoria e Comunicação e Marketing: este serviço está on line, no sistema da Instituição e no seu site e nas diversas redes sociais sendo responsável pela divulgação de eventos e comunicação com a comunidade acadêmica.

Ouvidoria: procura o contato constante com a comunidade acadêmica com o objetivo de alcançar o desenvolvimento de visão compartilhada em torno das principais questões, gerando resultados práticos para a direção da organização e procedendo ao levantamento de críticas, sugestões, elogios, ou qualquer informação importante para a gestão da IES, encaminha e acompanha as providências para todas essas questões.

1.11 Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa

A avaliação institucional, processo desenvolvido pela comunidade acadêmica da Faculdade Nova Esperança – FACENE, ocorre com o intuito de promover a qualidade da oferta educacional em todos os sentidos.

Neste processo é considerado o ambiente externo, partindo do contexto no setor educacional, tendências, riscos e oportunidades para a organização e o ambiente interno, incluindo a análise de todas as estruturas da oferta e da demanda

que são analisadas. O resultado da avaliação na Instituição baliza a determinação dos rumos institucionais de curto e médio prazo.

As orientações e instrumentos propostos nesta avaliação institucional apoiam-se na Lei de Diretrizes e Bases 9.394/96, nas Diretrizes Curriculares de cada curso oferecido pela IES, no Decreto 3.860 e na Lei 10.861, que institui o Sistema de Avaliação do SINAES.

O projeto/processo de autoavaliação institucional retrata o compromisso institucional com o seu autoconhecimento e sua relação com o todo, em prol da qualidade de todos os serviços que a FACENE oferece para a sua comunidade acadêmica e a sociedade como um todo. Confirma também a sua responsabilidade em relação à oferta de educação superior.

O projeto de autoavaliação define os objetivos principais da avaliação; explicita os mecanismos de integração entre os diversos instrumentos de avaliação; apresenta os procedimentos metodológicos que são utilizados com a definição das etapas do processo; aponta as tarefas, distribuindo-as entre os setores responsáveis que participam do trabalho; propõe uma política de utilização dos resultados da avaliação na definição dos rumos da instituição e encerra-se com a apresentação de um cronograma de trabalho que contempla as ações definidas e os recursos necessários para a execução.

Objetivos da avaliação:

1. Promover o desenvolvimento de cultura de avaliação na FACENE;
2. Implantar processo contínuo de avaliação institucional;
3. Planejar e redirecionar as ações de melhoria da FACENE a partir da avaliação institucional;
4. Garantir a qualidade no desenvolvimento do ensino, pesquisa acadêmica e extensão;
5. Construir um planejamento institucional norteado pela gestão democrática e autonomia;
6. Consolidar o compromisso social da FACENE;
7. Consolidar o compromisso científico-cultural da FACENE.

Mecanismos de integração da avaliação

A proposta de avaliação do SINAES prevê a articulação entre a avaliação da FACENE (interna e externa), a avaliação dos cursos e avaliação do desempenho dos estudantes (ENADE). Para aprofundamento das avaliações internas, a IES realiza também avaliação do desempenho dos estudantes no Teste de Progresso.

As políticas de acompanhamento e avaliação das atividades-fim, ou seja, ensino, pesquisa acadêmica e extensão, além das atividades meio, caracterizadas pelo planejamento e gestão da FACENE, abrangem toda a comunidade acadêmica, articulando diferentes perspectivas, o que garante um melhor entendimento da realidade institucional.

A gestão pedagógica da FACENE compreende o coordenador do curso, a coordenação do monografias e dos estágios, toda equipe do NDE, do Colegiado de Curso, os componentes da CPA, os representantes do NUPETEC e os do NAP, que utilizam os indicadores internos de desempenho dos estudantes (teste de progresso, relatórios do NUPETEC, balanço final das avaliações discentes) e os indicadores externos de desempenho dos estudantes (ENADE), além dos resultados da CPA (avaliação interna), das avaliações Institucionais de credenciamento e as avaliações de curso (renovação de reconhecimento).

Procedimentos metodológicos

Considerando a flexibilidade e a liberdade preconizadas pela Lei 9394/96, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e pela Lei 10.861/04, que instituiu o SINAES, o processo de auto avaliação conta com a participação de uma Comissão designada para planejar, organizar, refletir e cuidar do interesse de toda a comunidade pelo processo; com a participação e envolvimento de toda a comunidade acadêmica; com o apoio da alta gestão da IES e com a disponibilização de informações e dados confiáveis. Como um processo democrático, que se constrói ao longo do seu desenvolvimento, está sujeito a tantas variáveis quanto o número de agentes envolvidos.

A avaliação institucional executada adota uma metodologia participativa, buscando trazer para o âmbito das discussões as opiniões de toda comunidade acadêmica, de forma aberta e cooperativa, e se dá globalmente, anual e semestralmente, ou, ainda, a qualquer momento em função de uma necessidade identificada.

Para tal foi designada, pelo órgão diretivo competente da Instituição, uma Comissão Própria de Avaliação, vinculada aos órgãos colegiados da IES e especialmente constituída para este fim. A Comissão foi composta por representantes da comunidade externa, do corpo técnico-administrativo, por alunos e professores e, ainda, por especialistas neutros e alheios à área.

A metodologia proposta orienta o processo quanto às decisões, técnicas e métodos de forma flexível para, diante de situações concretas, assumirem novos contornos, adotar decisões e técnicas mais oportunas e diretamente vinculadas às situações em pauta. A avaliação abre espaço para sugestões e avaliações espontâneas em todos os instrumentos de avaliação interna.

Etapas do Processo de Auto Avaliação:

O processo de auto avaliação é realizado através das seguintes etapas:

Etapa I – planejamento e preparação coletiva

O objetivo desta etapa é planejar a auto avaliação e estimular e envolver os atores no processo. Esta etapa prevê as seguintes ações:

- o Constituição da Comissão Própria de Avaliação – CPA, com a função de coordenar e articular o processo de auto avaliação;
- o Planejamento da autoavaliação com a definição de objetivos, estratégias, metodologia, recursos e cronograma;
- o Sensibilização da comunidade acadêmica buscando o envolvimento com o processo.

Etapa II – desenvolvimento do projeto proposto

O objetivo desta etapa é a concretização das atividades que foram programadas na proposta de auto avaliação. Esta etapa prevê as seguintes ações:

- o Definição dos grupos de trabalho;
- o Aplicação e realização das técnicas programadas como seminários, painéis de discussão, reuniões técnicas e sessões de trabalho;
- o Construção e revisão dos instrumentos de avaliação (questionários, entrevistas e/ou outros);
- o Definição dos recursos que são envolvidos no processo avaliativo; Aplicação dos instrumentos de avaliação;
- o Definição da metodologia de análise e interpretação de dados;
- o Elaboração dos relatórios de avaliação;

Instrumentos de avaliação

São construídos para aplicação em toda a comunidade acadêmica e atuam como objetos intermediários e subsidiários na identificação dos problemas.

Etapa III – consolidação do processo e programação de redirecionamento

O objetivo desta etapa é o de incorporar os resultados encontrados na avaliação e buscar, através destes, a melhoria da qualidade na FACENE. As ações previstas nesta etapa são:

- o Organização das discussões dos resultados pela comunidade acadêmica;
- o Elaboração de um relatório final que deve expressar os resultados das discussões e a análise e interpretação dos dados;
- o Divulgação para a comunidade acadêmica dos resultados obtidos;
- o Planejamento da aplicação dos resultados visando ao saneamento das deficiências encontradas.

Seguem-se a estas etapas a **Divulgação e Utilização dos Resultados**: A divulgação dos resultados ocorre mediante seminários, reuniões, documentos informativos impressos ou eletrônicos *online*, no site da IES, na biblioteca geral e outros. O documento final é apresentado pela CPA às instâncias de gestão da IES, para a análise dos resultados e sugestões, estabelecimento de metas e deve prever um planejamento para o redirecionamento de ações da FACENE.

1.12 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem

As tecnologias de informação e comunicação – TIC's vêm adquirindo cada vez mais relevância no cenário educacional. Sua utilização como instrumento de aprendizagem e sua ação no meio social vem aumentando de forma rápida entre todas as áreas do conhecimento. Neste sentido, as tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino aprendizagem permitem a execução do Projeto Pedagógico do Curso, fornecendo aos docentes e discentes as ferramentas necessárias para a otimização de tal processo.

Nutricionistas e outros profissionais da área de saúde vêm utilizando cada dia mais frequentemente estas ferramentas, tendo em vista as facilidades relativas ao acesso, disponibilidade de conteúdo e interatividade. Sendo assim, a FACENE tem

investido fortemente em novas tecnologias educacionais buscando a inserção dos seus estudantes no mundo digital.

Visando aumentar e estabelecer maior interação entre professores e estudantes, a FACENE desenvolveu uma plataforma de ferramenta de ensino não presencial (virtual), com o objetivo de oferecer suporte tecnológico, associado à orientação pedagógica, aos docentes e discentes, que desejam adotar as novas tecnologias para apoio às atividades presenciais. Tal estratégia visa garantir a acessibilidade digital e comunicacional, promovendo a interatividade entre docentes e discentes, assegurando o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar, o que permite uma experiência diferenciada de aprendizagem baseada em seu uso.

Com o objetivo de garantir a **acessibilidade digital e comunicacional**, promover a interatividade entre docentes e discentes, a instituição possui uma infraestrutura compatível com a proposta pedagógica do curso, assegurando o acesso a materiais e recursos didáticos a qualquer hora e lugar. Para garantir a acessibilidade digital na instituição, existe laboratório de informática, com notebooks com os aplicativos necessários às atividades de ensino-aprendizagem.

A instituição disponibiliza ainda uma rede *wi-fi* gratuita para acesso de toda comunidade acadêmica. Com o objetivo de assegurar o acesso a recursos didáticos modernos, bem como a execução de metodologias ativas em qualquer ambiente da instituição, existe gabinete com rodas (dispositivo de transporte e recarga), equipado com tablets Samsung. Este “carrinho” com tablets possibilita que os professores executem avaliações digitais em sala de aula, realizem testes, simulações, acessem materiais audiovisuais e em alta resolução de forma individualizada, e adotem estratégias de metodologias ativas utilizando este recurso tecnológico.

Os tablets também são utilizados na realização do Teste de Progresso e na Avaliação Integrada. Existe ainda, nas dependências do Núcleo Extensão e Iniciação Científica (NEIC), diversas cabines equipadas com computadores e acesso à internet, tal recurso está disponível aos docentes e discentes, de forma individualizada ou coletiva no formato de grupos de estudo. Os docentes contam ainda com computadores e rede wi-fi na sala dos professores e no NUPETEC, onde podem ter acesso à internet, aos sistemas acadêmicos e as máquinas de impressão a laser colorida e em preto e branco da instituição.

O estudante poderá aprofundar o estudo relacionado aos assuntos abordados em sala de aula, interagir com os diversos professores, discutir e enviar tarefas em qualquer hora e lugar, bastando um tablet, celular ou computador com conexão de internet para realizar seus estudos. Tudo isto, com o suporte da Plataforma MOODLE, que na nossa instituição recebeu a denominação de Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

Os conteúdos utilizados no AVA (plataforma MOODLE) são produzidos a partir de materiais fornecidos pelos próprios professores da instituição. Esses conteúdos estão relacionados com os ministrados em sala de aula, servindo como um reforço complementar de aprendizado. Os professores enviam os conteúdos para o Núcleo Pedagógico de Ensino e Tecnologia (NUPETEC) responsável pela gestão das ferramentas tecnológicas adotadas na instituição; no passo seguinte, os materiais são analisados e formatados para serem inseridos no AVA. Atualmente, a FACENE tem disponível diversos equipamentos que possibilitam a produção de vídeo-aulas; além disso, são utilizados diversos conteúdos de livre acesso da internet, mediante uma análise prévia do NUPETEC.

Banco de Questões

A Instalação de um Banco de Questões que atendesse adequadamente às necessidades específicas do curso de Nutrição constituiu importante avanço para a utilização de diversas ferramentas de ensino-aprendizagem. Tendo em vista que o banco, apesar de possuir uma vocação para a construção de avaliações, permite também que as questões/avaliações sejam exportadas para o AVA, possibilitando a realização de diversos tipos de atividades. Algumas atividades podem ser realizadas através do AVA de forma presencial, seja no laboratório de informática da instituição, seja nas salas de aula, através dos tablets: avaliações formais, exercícios e simulados, testes de progresso, avaliações diagnósticas e avaliações integradas. Ao passo que outras atividades podem ser realizadas pelos alunos através do AVA em qualquer dispositivo e localização, a exemplo de exercícios, atividades complementares, estudos dirigidos e simulados.

O Banco de Questões faz com que todos os itens utilizados nas diversas avaliações do curso passem obrigatoriamente por ao menos dois processos: inserção e validação. A inserção da questão pelo docente deve obedecer a alguns critérios e padronizações visando a elevação da qualidade e contextualização do item, o passo

seguinte refere-se a validação das questões, existe um corpo de validadores que atuam permanentemente junto aos demais docentes objetivando a elevação da qualidade dos itens cadastrados no banco, os validadores podem: *i)* aprovar a questão, liberando-a para as avaliações ou outros usos no AVA; *ii)* tornar a questão pendente, sendo necessária a correção ou ajuste por parte do professor autor, uma vez realizada a correção/ajuste por parte do autor, a questão é avaliada novamente; e *iii)* reprovar a questão, tal decisão é tomada apenas em casos onde a questão é identificada como repetida ou apresenta problemas tão graves que impedem sua correção por parte do autor.

O banco de questões além de trabalhar com questões relevantes e contextualizadas, objetiva a atuação do docente na educação continuada. A educação continuada visa a capacitação dos professores através do conjunto de ações educativas que tem por objetivo melhorar e atualizar a capacidade do trabalhador para ajudá-lo em suas atividades institucionais, complementando a sua formação.

Com foco numa educação contextualizada, em que o educando se percebe e desenvolve sua criticidade para transformar sua realidade e superar os problemas que o cercam, a análise minuciosa de nossas questões são realizadas com o auxílio de professores validadores devidamente preparados. A escolha dos professores validadores é realizada pela coordenação de curso, mediante o conhecimento de cada docente sobre o componente curricular a ser analisado. A criação do vínculo entre docentes e a instituição é fundamental para promover uma relação de confiança. Nessa perspectiva é realizada uma capacitação continuada os professores, afim de auxiliá-los na conscientização da importância das questões contextualizadas, bem como na elaboração e na inserção das mesmas no sistema da instituição.

Práticas Exitosas

- Realização de Testes de Progresso com todos os alunos do curso.
- Monitoramento individualizado dos docentes na produção de conteúdos acadêmicos para o Ambiente Virtual de Aprendizagem.
- Acompanhamento individualizado dos docentes na produção de itens no banco de questões da instituição.
- Realização de cursos de capacitação e aperfeiçoamento docente versando sobre tecnologias de informação e comunicação.

Práticas Inovadoras

- Realização de Avaliações Digitais através da infraestrutura construída na instituição (tablet's e ambiente virtual próprios).
- Desenvolvimento de um banco de questões próprio da instituição, permitindo um processo complexo de inserção e validação de itens, bem como a integração com o sistema de avaliações digitais.
- Fornecimento individualizado do desempenho dos alunos no Teste de Progresso.
- Criação de um canal de compartilhamento de inovações metodológicas.
- Pesquisa de acompanhamento do grau de satisfação da implementação das inovações metodológicas tanto para os docentes quanto para os discentes.

As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino-aprendizagem permitem a execução do projeto pedagógico do curso, garantem a acessibilidade digital e comunicacional, promovem a interatividade entre docentes, discentes e tutores (estes últimos, quando for o caso), asseguram o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

1.13 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Conforme deliberação do Colegiado de Curso e do NDE do curso de Nutrição, estão incluídas no Projeto Pedagógico, como atividades relacionadas a todos os componentes curriculares, as Atividades Discentes em Ambiente Virtual, que são desenvolvidas pelos alunos, com acompanhamentos dos docentes de cada conteúdo, enriquecendo as vivências de aprendizado. A avaliação do desempenho do aluno nesta modalidade de atividades faz parte do sistema de composição de notas.

Ambiente Virtual de Aprendizagem (A.V.A) – O A.V.A. proporciona ao aluno FACENE/RN aproximação às Tecnologias da Informação e Comunicação, através da resolução de estudos dirigidos sobre as diversas temáticas tratadas nos componentes curriculares. O espaço virtual promove, além da inserção no mundo digital, o exercício da aprendizagem ativa, através da qual o aluno torna-se protagonista no cenário de aprendizagem. As atividades AVA fazem parte do sistema de avaliação da nossa IES. A plataforma que hospeda esse ambiente de aprendizado é o Moodle®, sistema robusto, seguro e integrado para criar ambientes de aprendizagem personalizados.

Esse sistema mantém registros detalhados de todas as atividades que os alunos realizam, gerando grandes volumes de dados.

O A.V.A. possui caráter interdisciplinar e contempla, possivelmente, a todos os conteúdos pertinentes ao semestre letivo cursado pelo aluno(a). Devido a sua função de consolidação e integração de conhecimentos, todos os alunos devem responder integralmente às atividades disponíveis no Ambiente Virtual. A nota do A.V.A. para cada unidade é definida a partir da média obtida pelo aluno(a) em todas as atividades ofertadas naquela respectiva unidade; esta nota será inserida em todos os componentes curriculares cursados pelo aluno(a). As atividades ofertadas no A.V.A. devem OBRIGATORIAMENTE conter: *a)* QUESTIONÁRIO OBJETIVO; e *b)* Material didático para que o aluno possa estudar e responder as questões (textos, vídeos e etc.).

Calendário do A.V.A.

As atividades do AVA são divididas por unidades (1^a, 2^a e 3^a) e possuem um calendário para abertura e fechamento de cada unidade. O calendário abaixo aplica-se a todos os cursos da FACENE. Desta forma, solicitamos aos docentes que sempre que possível relembrem estes períodos aos alunos. As datas efetivas mudam a cada semestre e são divulgadas sempre no início do período letivo.

Unidade	Data de abertura das atividades	Data de encerramento das atividades
1 ^a Unidade	Início do Período letivo	Término da Primeira unidade
2 ^a Unidade	Início da Segunda unidade	Término da Segunda unidade
3 ^a Unidade	Início da Terceira unidade	Término da Terceira unidade

É padronizado o questionário virtual composto por até 03 questões, referentes a cada postagem da disciplina que irá contemplar a unidade de estudos dirigidos. É recomendado ao docente que a construção das questões seja de caráter autoral e contextualizado. A quantidade de atividades disponibilizadas no ambiente virtual é diretamente proporcional à carga horária do componente curricular. Os estudos dirigidos serão organizados e aplicados em suas respectivas unidades, sendo o

coordenador de cada curso responsável por organizar e alocar os momentos de realização.

Os professores são orientados a alimentar informações para criar suas postagens de AVA. São itens imprescindíveis para a criação da postagem do AVA: Texto introdutório, links de material de estudo e questões objetivas contendo 5 alternativas em cada questão. Todas as questões devem conter uma resposta comentada que oriente os alunos no momento de feedback, quando o mesmo irá perceber seus erros e acertos através destes comentários de questão.

Durante o semestre, as atividades estarão disponíveis para resolução com um prazo estipulado para cada unidade. As atividades e estudos dirigidos estarão disponibilizados no site www.virtual.facene.com.br, e uma vez que o aluno acesse seu curso, período e unidade, estão disponíveis os materiais para estudo e realização dos questionários. Os alunos poderão fazer uso dos materiais durante a resolução das questões.

1.14 Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem

É necessário que se compreenda a avaliação como processo a ser desenvolvido em comum: coordenação, professores, alunos e pessoal de serviços. Além de direcionada para o aluno, ela deve levar em conta, também, o processo, de modo a fornecer insumos efetivos para a tomada de decisão relativa ao programa de ensino. Assim, a avaliação deverá estar coerente com a concepção pedagógica do curso que busca privilegiar metodologias críticas e reflexivas que contribuam para a aquisição de conhecimentos e competências para que o profissional seja capaz de agir e transformar a realidade. A avaliação, portanto, é parte fundamental do projeto pedagógico, interferindo no próprio desenvolvimento do curso.

No curso de Nutrição da FACENE/RN os procedimentos de acompanhamento e de avaliação, utilizados nos processos de ensino-aprendizagem, atendem à concepção do curso definida no PPC, permitindo o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva, e resultam em informações sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garantam sua natureza formativa, sendo adotadas ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas.

Na realização das atividades o aluno vai consolidando sua aprendizagem,

apurando a observação do seu meio e das situações e utilizando-se dos conhecimentos que vai reelaborando: o objetivo é aprender a aprender, a pensar, a fazer, a ser e a conviver. O professor – catalisador, mediador, guia – não só elabora e acompanha todo o processo, como oferece indicações adicionais, estimula a reflexão e observação, mas também, detecta dificuldades, buscando alternativas para fazer ajustes e reajustes no processo de ensino-aprendizagem. Desse modo, a avaliação está presente em todas as fases e não como resultado final. Ela é parte da dinâmica do processo ensino-aprendizagem, e, portanto, não tem como fim apenas conferir nota, mas, acompanhar e recuperar o aprendizado. Assim, a avaliação é de natureza formativa e somativa.

A avaliação formativa se dá no desenvolver do processo ensino-aprendizagem quando os sujeitos são os próprios reguladores da ação educativa, tendo a oportunidade de rever a adequação da dinâmica e metodologias adotadas, viabilizando o redirecionamento das atividades educativas planejadas, no sentido de adquirir as competências estabelecidas, e através da aplicação de metodologias ativas, nas quais o aluno tanto é avaliado pelo quanto se avalia, avalia o seu par, o caso clínico e o próprio docente.

A avaliação somativa, que tem como objetivo conferir notas tendo como referência as normas e exigências institucionais acompanhará a avaliação formativa, através de auto avaliação discente e avaliação do moderador da aprendizagem. A verificação do rendimento escolar se faz ao longo do ano letivo, em cada componente curricular, compreendendo:

- Apuração de frequência às atividades escolares;
- Avaliação do aproveitamento escolar.

O aluno acompanha, através do sistema da faculdade Acadweb suas notas distribuídas de acordo com cada atividade e peso correspondente de cada unidade.

As atividades didáticas são planejadas em unidades temáticas a serem desenvolvidas, findas os quais será atribuída a nota correspondente ao aproveitamento do aluno no componente curricular. Aos componentes curriculares semestrais são atribuídas três notas que são lançadas no sistema de acompanhamento, cada uma resultante de avaliações nas várias atividades acadêmicas desenvolvidas nos componentes do currículo.

O aluno acompanha, através do sistema da faculdade Acadweb suas notas distribuídas de acordo com cada atividade e peso correspondente de cada unidade.

As unidades serão compostas por três etapas, as quais contemplarão os requisitos básicos de avaliação previsto pelas normas institucionais, que são o processo cognitivo, psicomotor e afetivo do aluno, compreendido entre avaliação teórica presencial, assim como também a avaliação contínua que dar-se-á ao longo da disciplina, denominada atividade processual e as atividades realizadas no ambiente virtual de aprendizagem (AVA).

Primeira unidade: Pontuação: 10,0 pts. (Avaliação teórica peso 6,0 + AVA peso 2,0 + Atividade processual peso 2,0).

Segunda unidade: Pontuação: 10,0 pts. (Avaliação teórica peso 6,0 + AVA peso 2,0 + Atividade processual peso 2,0).

Terceira unidade: Pontuação: 10,0 pts. (Avaliação integrada peso 6,0 + AVA peso 2,0 + Atividade processual peso 2,0).

Nas disciplinas que possuem avaliação prática, esta nota é somada com a prova teórica e feito uma média entre as duas notas, que será inserida no sistema com peso 6,0.

Para os componentes curriculares de estágio, a nota na disciplina será calculada considerando-se o seguinte formato:

Primeira unidade e segunda unidade: Prática de Estágio 10,0 (x 0,6) + Texto sobre relevância do estágio 10,0 x (0,2) + Execução do Projeto de Intervenção 10,0 (x 0,2).

Terceira unidade: Prática de Estágio 10,0 (x 0,6) + Relatório de Estágio 10,0 x(0,2) + Portfólio 10,0 (x 0,2).

Para os componentes curriculares de extensão, a avaliação se dará com base na participação, envolvimento, produção, proatividade e produto final das atividades extensionistas.

Para os componentes curriculares de trabalho de conclusão de curso serão efetuadas avaliações somativas (quantitativas) e avaliações formativas (qualitativas) através do desenvolvimento das seguintes atividades:

1a avaliação: participação assídua na disciplina e a confecção das atividades (fóruns, escrita e reescrita) + questões norteadoras;

2a avaliação: Orientação (acompanhamento do orientador(a));

3a avaliação: Defesa da monografia (Escrita e oralidade).

Será considerado aprovado no componente curricular, sem exame final, o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% e média final igual ou superior a 7,0. O aluno que não obtiver aprovação por média, tendo, porém, a frequência mínima

de 75% e média não inferior a 4,0 nos exercícios escolares, submeter-se-á a exame final. Será considerado aprovado, mediante exame final, o aluno que obtiver média igual ou superior a 5, resultante da média dos exercícios escolares e da nota do exame final.

O aluno que não comparecer a prova (teórica ou prática) terá direito a uma reposição, cujo conteúdo será relativo a unidade correspondente. Fica assegurado ao aluno o direito de revisão de cada resultado da avaliação, que é regulamentado em uma resolução específica.

A prova integrada alcança todos os conteúdos vivenciados naquele período, com peso específico, procurando mostrar ao aluno a condição integrada das informações, que estão construindo suas competências, habilidades, conhecimentos e atitudes ali presentes. A aplicação dos testes de progresso também se configura importante passo na melhoria dos critérios de avaliação, é realizado com questões de múltipla escolha, com o objetivo de avaliar o desempenho cognitivo dos estudantes durante todo o curso observando, em cada aplicação, o valor agregado dos conhecimentos adquiridos pelo próprio aluno no evoluir de sua jornada acadêmica, além de ser uma importante ferramenta de acompanhamento da qualidade do curso da IES.

Os alunos, no final do teste tem a devolutiva das questões, recebem em sala o resultado alcançado da média da turma e, individualmente recebe seu desempenho em relação a sua turma e a nota de cada grande área estudada.

Tipos e Características das Avaliações

Avaliação Teórica - A nota da avaliação teórica é definida pelo quantitativo de acertos do aluno(a) (nas questões objetivas) e pela qualidade da argumentação (nas questões abertas ou de resolução de casos) sobre o conteúdo programático exposto em sala de aula. São realizadas em número de três durante o semestre letivo, com agendamento bimensal.

Atividade Processual - A nota da atividade processual diz respeito a atividades variadas (exercícios, estudos dirigidos, seminários, apresentações e etc.) definidas pelos professores dos componentes curriculares. Os conteúdos abordados são relacionados ao foco temático do componente curricular e encontram-se inseridos no

Plano de Ensino Aprendizagem e Cronograma. São realizadas em número de três durante o semestre letivo, com agendamento bimensal.

Atividades Práticas – diz respeito às avaliações de habilidades práticas desenvolvidas pelos alunos nos diferentes cenários previstos nos cursos. São inseridas conforme a sua adequação ao componente curricular, sendo realizadas em número de duas ou três (dependendo do tema), para compor notas em média com a nota da prova teórica, com agendamento trimestral ou, quando única, sendo realizada na segunda etapa avaliativa do semestre.

Avaliação Integrada – A avaliação integrada será composta pelos conteúdos de todos os componentes curriculares do período ao longo das três unidades. Recomenda-se que 25% das questões de cada componente curricular se refira à 1a unidade, 25% se refira à 2a unidade, e 50% seja referente à 3a unidade. A prova será composta por quarenta (40) questões distribuídas por todos os componentes curriculares ofertados no período; tal distribuição se dará proporcionalmente à carga horária de cada componente, sendo realizada na terceira etapa avaliativa do semestre.

Prova OSCE – A prova OSCE (Objective Structured Clinical Examination) procura reproduzir um ambiente simulado na tentativa de avaliar o aluno o mais próximo possível do seu ambiente real, uma simulação realista e coerente do que será a prática cotidiana daquele egresso quando na prática assistencial. A metodologia é analisada e adaptada para o foco de interesse de cada área de formação.

Sobre o Sistema Digital de Avaliações - Com o intuito de fornecer maior celeridade ao processo de aplicação/correção das avaliações integradas, as mesmas serão realizadas em horário e salas estabelecidos pelas coordenações de curso, sendo realizadas exclusivamente através de Tablet's ou computadores disponibilizados pela instituição.

Ambiente Virtual de Aprendizagem (A.V.A) - O A.V.A. possui caráter interdisciplinar e contempla, possivelmente, todos os conteúdos pertinentes ao semestre letivo cursado pelo aluno(a). Devido a sua função de consolidação e integração de conhecimentos, todos os alunos devem responder integralmente às atividades

disponíveis no Ambiente Virtual. Mesmo aqueles alunos com alguma dispensa devem realizar as atividades como forma de rememorar conteúdos e consolidar o conhecimento. A nota do A.V.A. para cada unidade é definida a partir da média obtida pelo aluno(a) em todas as atividades ofertadas naquela respectiva unidade. Esta nota será inserida em todos os componentes curriculares cursados pelo aluno(a). As atividades ofertadas no A.V.A. devem obrigatoriamente conter: a) questionário; e b) Material didático para que o aluno possa estudar e responder as questões (textos, vídeos e etc.).

Teste de Progresso - A adoção de testes longitudinais do desenvolvimento cognitivo (Teste de Progresso) pela FACENE tem como objetivo funcionar como uma poderosa ferramenta pedagógica, e servir como um ponto norteador das ações pedagógicas dos cursos da FACENE. Destaca-se que os planejamentos das atividades em sala de aula devem objetivar formas de mensuração dos resultados acadêmicos das avaliações, permitindo assim a identificação de possíveis lacunas de conhecimento. Com a realização dos Testes de Progresso, e a interface com o SIGA (Sistema Integrado de Geração de Avaliações), foi possível elaborar testes que visam mensurar aspectos específicos da formação do profissional, reduzindo possíveis gaps de conhecimento.

A elaboração das avaliações do Teste de Progresso obedece a seguinte distribuição: 25% dos itens presentes no teste são de conhecimentos gerais, ao passo que 75% dos demais itens referem-se aos conhecimentos específicos ao curso do aluno. Esta configuração possibilita um ajuste fino no preparo destes discentes, a partir de um conjunto determinado de habilidades e competências. O desempenho acadêmico de cada turma é monitorado através de relatórios de desempenho e indicadores desenvolvidos com esta finalidade, atuando como insumos que balizarão as estratégias adotadas pelas Coordenações de Cursos. O Teste de Progresso é realizado uma vez por semestre para cada turma de todos os cursos da FACENE.

1.15 Número de vagas

Nas últimas décadas, a sociedade brasileira vem passando por transformações importantes em diferentes áreas: política, econômica, social e cultural, trazendo

grandes modificações no estilo de vida das pessoas, gerando a necessidade de uma maior conscientização e motivação nos cuidados com a saúde. Dentre as estratégias de atenção à saúde destaca-se a alimentação, como aspecto fundamental na prevenção de doenças e agravos, sobretudo no tocante à busca e/ou manutenção de uma vida equilibrada e saudável.

A relação benéfica entre nutrição e saúde tem sido cada vez mais divulgada em diferentes meios e ferramentas de comunicação, seja entre profissionais de saúde, como também entre a população. Assim, a participação do Nutricionista na sociedade diz respeito aos benefícios, já comprovados e reconhecidos, tanto pela comunidade científica como pela população em geral em relação à prática de alimentação adequada sobre a manutenção do bem-estar no ser humano.

Com o crescente interesse pela inserção da área de Nutrição nas discussões e intervenções profissionais relativas às estratégias de prevenção e combate aos agravos em saúde, além de outras demandas de mercado já consolidadas, a exemplo das reeducações alimentares, a Nutrição, deve procurar atender às novas exigências sociais e acadêmicas demandas pela sociedade em constantes mudanças.

Assim, o curso de Bacharelado em Nutrição da FACENE/RN foi proposto para preencher possíveis e eventuais lacunas existentes no que diz respeito à formação de Nutricionistas engajados em uma intervenção que priorize a saúde do sujeito, por intermédio da análise e proposição de solução de problemas que assolam a população, sem, contudo, desconsiderar a característica e caráter educativo presente na área profissional em questão.

Reconhecida a relevância social da Nutrição, torna-se imprescindível a formação de profissionais solidamente capacitados para corresponder com eficiência e eficácia às nuances formuladas pela sociedade, pela ciência e pela oferta de informação à população, no qual faz requisitar a necessidade de redefinir competências e abranger habilidades no processo de formação profissional de profissionais de nível superior, inclusive os da área de Nutrição.

Diante desse cenário, o curso de Bacharelado em Nutrição da FACENE/RN procurar pautar-se em direção à contemporaneidade e ao futuro, com base em desafios e no reconhecimento do papel social esperado por determinados grupos de profissionais, sobretudo àqueles das áreas de saúde, cujo o Nutricionista ocupa posição importante nas demandas de prevenção e proteção.

Segundo dados do IBGE e Banco de Dados da Conselho Federal de Nutrição

(CFN), estima-se que cerca de existem 2919 nutricionistas no estado e a relação entre população do RN e nutricionistas seja de 1 (um) nutricionista para 1201 pessoas. (CFN,2019; IBGE, 2017).

A realidade na qual a cidade Mossoró está inserida é uma situação em que geograficamente, cidades de interior possuem menor quantitativo de profissionais atuantes. O banco de dados do CFN não especifica a regionalização dos nutricionistas no Estado. Outro dado importante é sobre as áreas de atuação do profissional a nível Brasil, o qual relata que 30% dos nutricionistas estão inseridos na Alimentação Coletiva, 30% na Nutrição Clínica, 17% na Saúde Coletiva, 11% na Docência, e menos de 3% nas demais áreas (esportiva, indústria, marketing). Sendo assim, as relações entre população – nutricionista, nutricionista – posto de trabalho, possuem números correlativos diminuídos. Esses dados demonstram a escassez do profissional em postos de trabalho onde possui atuação de nutricionistas e conseqüente falta de profissionais em determinados locais (CFN, 2019).

Mediante esse cenário, ainda pode-se destacar a baixa oferta de cursos de Nutrição qualificados e reconhecidos na região. O estado do Rio Grande do Norte possui apenas dez cursos de Nutrição registrados no sistema e-MEC na modalidade presencial em 2019. Dentre esses, até 2018 apenas 2 encontram-se no interior, uma delas é o curso de Nutrição da FACENE/RN.

Desde o início dos estudos de viabilidade para a criação do curso de Bacharelado em Nutrição, considerando o contexto da educação superior na cidade, os métodos de ensino, a infraestrutura da IES e o número de campos de estágio e de intervenção presentes na cidade de Mossoró, foi vislumbrada a oferta de 100 vagas por ano, sendo 50 vagas por semestre, quantitativo constante no processo de autorização do curso.

O número de vagas para o curso está fundamentado em estudos periódicos, quantitativos e qualitativos, e em pesquisas com a comunidade acadêmica, que comprovam sua adequação à dimensão do corpo docente (e tutorial, na modalidade a distância) e às condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e pesquisa (esta última, quando for o caso).

1.16 Integração do curso com o sistema local e regional de saúde

Para a melhor eficiência do processo de ensino e aprendizagem dos conteúdos construídos em sala de aulas, torna-se fundamental a junção dos conhecimentos

teóricos expostos pelos docentes com as vivências, na prática, de tais informações. É, nesta perspectiva, que se faz necessária a aproximação dos saberes em saúde com o sistema de saúde vigente. Nesse contexto, o currículo proposto vem a fomentar a formação de profissionais em saúde articulados às necessidades locais e regionais.

A FACENE/RN se baseia na relação de parceria entre os gestores locais e estaduais, serviços de saúde e a comunidade, bem como em um modelo de atenção centrado no usuário como o alicerce sobre o qual devem estar fundados os processos de transformação da educação dos estudantes e dos sistemas de saúde. Para tanto, a IES insere-se na Política de Educação Permanente em Saúde e o seu processo de implementação, tendo como foco a qualificação de profissionais e trabalhadores do SUS, conforme as reais necessidades para atuação em serviço.

Nesse cenário, no decorrer do curso os estudantes são alocados em unidades assistenciais do SUS, desde as unidades de estratégia de saúde da família – USF, unidades mistas, atendimento nos ambulatórios de especialidades, até os hospitais. Essa atuação implica, progressivamente, a identificação por parte do estudante da pessoa em seu meio sociocultural, estabelecendo vínculos, participando de sua rotina, seus problemas, na aplicação de plano de cuidados e na intervenção em todo processo de assistência que for necessário à sua execução. Neste sentido, além de prestar cuidados ampliados às pessoas que procuram a unidade de saúde, portadoras de variados problemas biológicos e psicossociais, participa da gestão e das ações assistenciais, individuais e coletivas, de promoção e prevenção da saúde e de vigilância em saúde de competência da Unidade Básica de saúde ou do Programa Estratégia Saúde da Família.

Entre outras atividades pactuadas pela IES para seus alunos e serviços de saúde, podemos destacar: acompanhamento e avaliação do sistema de informação da atenção básica-SIAB; visitas domiciliares, sendo acompanhados pelos profissionais-preceptores e Agentes Comunitários de Saúde – ACS; acompanhamento e discussão de casos clínicos; hiperdia, vacinação, mapeamento de áreas de risco no território, além de ações educativas em saúde, como rodas de conversas entre alunos e comunidade, tanto em salas de espera na unidade de saúde, bem como nos equipamentos sociais da área de abrangência, ou seja, em creches, escolas e associações comunitárias e etc.

É importante destacar que essas atividades são planejadas e organizadas entre coordenação, docentes e equipes de saúde, sendo posteriormente apresentadas

e avaliadas mensalmente por meio de um seminário integrativo, onde são refletidas, além das atividades desenvolvidas, as abordagens pedagógicas adotadas, as dificuldades, conflitos e possibilidades na rede de cuidados em saúde. Assim, todas as equipes de saúde devem sentir-se corresponsáveis pela formação dos futuros profissionais.

A FACENE/RN possui convênios com Sistema Único de Saúde o qual os alunos realizam práticas supervisionadas na área da nutrição social bem como o Estágio Supervisionado em Nutrição Social, os quais disponibilizam Unidades Básicas de Saúde bem como Hospitais conveniados ao SUS. A melhor descrição desses espaços está no tópico 3.24 desde PPC.

1.17 Atividades práticas de ensino para áreas da saúde

Os egressos/profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, em nível individual e coletivo. Para tanto, desde os primeiros períodos do curso de Nutrição da FACENE/RN, os discentes participam de ações extensionistas. Desse modo, o egresso/profissional passa a ser capaz de pensar criticamente, de analisar de forma mais ampla os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos.

Nesses tipos de ações, os discentes ainda consolidam saberes referentes ao compromisso e responsabilidade com tomada de decisões, visando o uso apropriado e a eficácia da força de trabalho em equipes multiprofissionais, a importância do profissional de saúde em ser acessível, tomar iniciativas e aprender continuamente.

As atividades práticas de ensino na área da saúde compreendem as praticadas no ambiente interno (que são os institucionais) e os ambientes externos que são as atividades desenvolvidas na rede do sistema de saúde o SUS, onde são observadas as normas de cada local, sendo os estudantes orientados pelos docentes/supervisores que observam as regras gerais instituídas por meio de regulamento institucional. Essas atividades ocorrem em graus crescentes de complexidade, voltadas para as necessidades de saúde prevalentes e relacionadas ao contexto de saúde da região, ao longo do curso.

Para isso a FACENE/RN, mantém convênios assinados e devidamente vigentes com a Secretaria Estadual de Saúde e com as Secretarias Municipais de Saúde de todos os municípios acessíveis. A IES está atuando na rede SUS desde a

atenção básica até a assistência terciária (especializada) no contexto de saúde pública local e em consonância com as políticas de inserção na comunidade na estratégia de saúde da família. Além da clínica escola Med Saúde, a qual é o ambiente destinado para as atividades práticas dos Módulos Integrados em Nutrição e Nutrição e atividade física.

Essas parcerias demonstram a preocupação da FACENE/RN em bem utilizar esses serviços para serem campos de formação de seus alunos na área da saúde, compartilhando todo o conhecimento e experiência de seus profissionais e dos profissionais já presentes nessa rede de serviços do sistema único de saúde, fortalecendo o vínculo ao atender os anseios de uma população carente, além de respeitar e praticar ações que contemplam o mecanismo de referência e contrarreferência.

Os alunos acompanham todo processo de trabalho das equipes de saúde atuando neste processo de formação dos alunos da graduação implementando as ações em saúde com objetivo de formar cuidadores de pessoas e suas famílias, como centro do cuidado, buscando solucionar o maior número de problemas possíveis, com qualidade, por meio de uma prática integrada, multidisciplinar e multiprofissional.

Para as atividades práticas de ensino na área da saúde em ambiente interno nós contamos com os espaços institucionais. Eles são constituídos por estrutura física e equipamentos adequados de laboratórios de prática, laboratórios de habilidades, sala para metodologias ativas, além da biblioteca. Estes locais possuem regras gerais institucionais para utilização que especificam a responsabilidade dos docente e discentes. No manual do aluno constam as indumentárias apropriadas, hábitos individuais, utilização, horários, supervisão e outros aspectos importantes na utilização dos ambientes e cenários de prática internos.

DIMENSÃO 2 – CORPO DOCENTE E TUTORIAL

2.1. Núcleo docente estruturante [NDE]

O NDE constitui-se em grupo permanente de professores, com atribuições de formulação e acompanhamento do curso. Para isso é necessário que o Núcleo seja

atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso e que esteja formalmente indicado pela instituição. Deve ser constituído por pelo menos 5 professores pertencentes ao corpo docente do curso, com liderança acadêmica e presença efetiva no seu desenvolvimento, percebidas na produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino, e em outras dimensões entendidas como importantes pela instituição. Entre as atribuições do NDE, destacam-se as de:

1. contribuir para a consolidação do perfil profissional pretendido do egresso do Curso de acordo com as DCN;
2. zelar pela integração curricular interdisciplinar, multidisciplinar, interprofissional e contextualizada entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
3. indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa acadêmica (iniciação à pesquisa) e de extensão, oriundas de necessidades da graduação, das exigências e das novas demandas do mercado de trabalho, afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
4. zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;
5. atuar no acompanhamento, na consolidação e na atualização permanente do PPC, mantendo a metodologia de construção coletiva, realizando estudos e verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante;
6. manter estratégias constantes de adequação do perfil do egresso;
7. conduzir os trabalhos de reestruturação curricular para a aprovação no Colegiado do Curso de Graduação, sempre que necessário;
8. analisar e avaliar os Planos de Curso e de Aulas dos componentes curriculares que integram a Matriz Curricular contidas no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação;
9. referendar, através de relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, cada bibliografia básica e complementar das Unidades Curriculares, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

A tabela a seguir explicita a formação do NDE do curso de Bacharelado em Nutrição da FACENE/RN:

Nº	COMPONENTE	TITULAÇÃO	FORMAÇÃO	REG. TRABALHO
01	Lissa Melo Fernandes de Oliveira	Mestre	Nutricionista	Integral
02	Wesley Adson Costa Coelho	Doutor	Medicina Veterinaria	Integral
03	Emanuel Santos Silva	Mestre	Farmacêutico	Integral
04	Lidiane Pinto Mendonça	Mestre	Nutricionista	Integral
05	Jovilma Maria Soares de Medeiros	Doutora	Nutricionista	Integral

O NDE do curso de Bacharelado em Nutrição é composto por 05 (cinco) docentes; sendo 100% de seus membros atuam em regime de tempo integral; todos os integrantes possuem titulação stricto sensu; tem o Coordenador de Curso como integrante; atua no acompanhamento, na consolidação em atualização do PPC; realiza estudos e atualização periódica; verifica o impacto do sistema de avaliação da aprendizagem na formação do estudante; analisa a adequação do perfil do egresso; considera as DCN's e as novas demandas do mundo do trabalho; e mantém parte de seus membros desde o último ato regulatório. O Núcleo Docente Estruturante - NDE da FACENE/RN está em consonância com a Resolução CONAES Nº 1, de 17/06/2010.

2.2 - Atuação do coordenador

A Coordenadora do Curso desempenha papel integrador e organizador na implantação, manutenção e atualização da matriz curricular e do PPC, planejado conjuntamente com o seu NDE e compartilhado com o corpo docente, buscando integrar o conhecimento das várias áreas. Este planejamento participativo para o desenvolvimento do curso se baseia nos resultados das avaliações promovidas pela CPA através de sua comunidade interna, bem como das demandas emanadas do Colegiado de Curso.

Para a implementação e execução da matriz curricular, o Coordenador do Curso trabalha com o NDE através de um plano de ação documentado, compartilhado e pautado em reuniões de planejamento periódicas, com o intuito de todos discutirem sobre os conteúdos abordados e os que serão trabalhados, as metodologias ativas e

os cronogramas, com base na articulação dos conteúdos e as datas previstas em Calendário Acadêmico, além de decisão sobre as referências bibliográficas básicas e complementares para serem implementadas e adquiridas.

Ao final das reuniões que antecedem o início do semestre os professores entregam os Planos de Ensino e o Planos de Aulas contendo: ementa, carga horária, objetivos, conteúdo, metodologia, a proposta de avaliação e referências bibliográficas, estratégias de implementação dos conteúdos. No decorrer de todo o semestre os professores mantêm esse contato tanto com os seus pares, como com a coordenadora e o NDE, para permanecerem sincronizados e para dirimir qualquer dúvida ou problema que surgir no decorrer do semestre, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

Com relação aos indicadores de desempenho da Coordenação, a mesma é avaliada sistematicamente através de relatórios emitidos pela Ouvidoria compartilhado com essa coordenação, gestão e toda comunidade acadêmica através de meio presencial no atendimento ao aluno, por meios eletrônicos ou através do uso de formulário disponível nas “Caixas de Sugestão” fixadas em locais de maior circulação, que os têm possibilitado reclamar, criticar, solicitar, sugerir ou elogiar. E a Ouvidoria encaminha as demandas (*on line*) às pessoas e/ou setores acionados com recomendação de resposta em tempo hábil, sejam essas demandas de natureza pedagógica ou administrativa.

Além disso e, principalmente, o Coordenador do Curso e toda gestão são avaliados semestralmente através dos indicadores de desempenho documentados e disponibilizados publicamente pela CPA da FACENE para toda população acadêmica. A Coordenação de Curso, através do seu Coordenador, está diariamente à disposição para o atendimento aos discentes e docentes, seja este atendimento individual ou em grupo.

A atuação do Coordenador de Curso, de acordo com o Regimento Interno da FACENE inclui:

- cumpre e faz cumprir decisões, resoluções e normas emanadas do Colegiado de Curso e dos órgãos superiores;
- convoca e preside as reuniões do NDE e do Colegiado de Curso;
- mantém articulação permanente com todos os responsáveis pelo curso;
- solicita ao Diretor providências de interesse da Coordenação e do Curso;
- cria condições para orientação e aconselhamento dos alunos;

- supervisiona o cumprimento da integralização curricular e a execução dos conteúdos programáticos e horários do curso;
- homologa o aproveitamento de estudos e a adaptação de componentes curriculares;
- exerce o poder disciplinar no âmbito do curso;
- acompanha e avalia a execução curricular;
- encaminha ao CTA propostas de alterações do currículo do curso;
- propõe alterações nos programas dos conteúdos, objetivando compatibilizá-los entre si, bem como com os objetivos do curso;
- exerce a Coordenação da matrícula no âmbito do curso e em articulação com a Secretaria Geral;
- supervisiona e fiscaliza a execução das atividades de ensino, pesquisa acadêmica e extensão programadas, bem como a assiduidade dos professores;
- apresenta, anualmente, ao Colegiado de Curso e à Diretoria, relatório de suas atividades e da Coordenação;
- participa de processo seletivo para a admissão de docentes;
- sugere a contratação (de acordo com resultados de processo seletivo) ou dispensa do pessoal docente, ouvido o Colegiado de Curso;
- elabora o plano e o calendário semestral de atividades da Coordenação e do Colegiado; representa o Colegiado de Curso onde se fizer necessário; toma decisões *ad referendum* do Colegiado de Curso; cumpre e faz cumprir o Regimento da IES.

A Coordenação do Curso de Bacharelado em Nutrição da FACENE/RN, conforme dispositivo regimental, é exercida pela Coordenadora de Curso designado pelo Diretor da Faculdade, Professora Lissa Melo Fernandes de Oliveira.

Titulação da Coordenadora do Curso de Bacharelado em Nutrição

A professora Lissa Melo Fernandes de Oliveira é Graduada em Nutrição pela Universidade Potiguar (UNP, 2010); Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho (UGF, 2012); Mestre em Biologia Celular e Molecular Aplicada pela Universidade de Pernambuco (UPE, 2017); Atualmente, é coordenadora do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança (FACENE/RN). Iniciou a sua atuação frente à Coordenação do Curso de Bacharelado em Nutrição em julho de 2017.

2.3 - Regime de trabalho do coordenador de curso

A Coordenadora do Curso de Bacharelado em Nutrição da FACENE/RN trabalha em regime de tempo integral, 44 horas semanais, assumindo, além da Coordenação do Curso, as funções de coordenação do NUPETEC e docente desta Faculdade. Está exercendo a função de Coordenador de Curso da IES desde julho de 2017. A coordenação realiza atendimento de maneira individual ou em grupo, de acordo com a demanda existente, a alunos, professores e colaboradores institucionais. A coordenação do curso faz parte da CTA da instituição (Colegiado Superior). As atividades desenvolvidas são baseadas no Plano de Ação documentado e compartilhado a toda comunidade acadêmica através do site institucional. Além disso, as avaliações de CPA são públicas e são importantes para tomadas de decisões no processo de trabalho da gestão do curso.

2.4 - Corpo docente: titulação

O corpo docente do curso de Nutrição da FACENE/RN é formado por 9 professores com experiência acadêmica e profissional, sendo 100% com pós graduação, dos quais 7 professores (77%) com titulação stricto-sensu (4 mestres e 3 doutores) e 02 especialistas, considerando o perfil do egresso constante no PPC e a metodologia desenvolvida configura uma relação adequada entre a titulação do corpo docente e seu desempenho em sala de aula. A lista dos professores ativos do curso está disponibilizada na tabela geral dos docentes da Instituição.

Os docentes do curso de Nutrição passam por capacitações permanentes desde que o curso teve início, através das semanas pedagógicas realizadas antes do início de cada semestre letivo, nas quais são realizadas oficinas de capacitação, cursos e palestras. Os mesmos participam também de cursos e atualizações, online ou não, no decorrer do semestre em andamento além de poderem contar com o apoio e assessoria da Coordenação de Curso, do NUPETEC – Núcleo Pedagógico de Ensino e Tecnologia e do NAP – Núcleo de Apoio Psicopedagógico. Todas essas atividades pedagógicas realizadas se baseiam no Programa de Capacitação e Educação Continuada da IES. Algumas atividades desse programa são: Semana Pedagógica semestralmente, Oficina de Metodologias Ativas, Oficina de Elaboração de Questões Contextualizadas, aulas sobre o uso da Taxonomia de Bloom Digital. Um Guia Prático de Elaboração e Validação de Questões, é atualizado/aperfeiçoado continuamente com aos professores validadores e aulas/oficinas para o

compartilhamento da padronização das regras utilizadas na instituição.

Antes do início do semestre letivo o Coordenador, o NDE e seu Corpo docente se reúnem sistematicamente para reanalisar e atualizar os conteúdos dos componentes curriculares, abordando a sua relevância para a atuação profissional e acadêmica do discente, para fomentar o raciocínio crítico com base em literatura atualizada, para além da bibliografia proposta, relacionando-os aos objetivos dos conteúdos que compõem os módulos temáticos e ao perfil do egresso que se deseja formar, além de procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.

O curso de Nutrição também incentiva seus professores a se qualificarem, obtendo títulos em pós-graduação *stricto sensu*, liberando-os de algumas atividades para que possam cumprir o referido programa. Interessante colocar que alguns professores estão neste momento inscritos em programas de pós-graduação *stricto-sensu*.

Para a seleção de docentes a IES realiza processo seletivo semestral, com publicação de edital no site institucional. A seleção é conduzida por Comissão do Processo Seletivo designada para esse fim, e que incluiu os seguintes passos:

- Análise do currículo dos candidatos previamente inscritos no processo seletivo, em edital publicado no site da IES.
- Entrevista com o candidato; cujo instrumento de avaliação encontra-se no edital do processo seletivo.
- Prova didática sobre um tema relacionado à unidade curricular para a qual o candidato estava concorrendo sempre que necessário. Porque pode essa atividade ser substituída por uma prova prática com demonstração de habilidades de atividades práticas nos laboratórios da IES.

Este processo seletivo é norteado pela estrutura curricular constituída a partir do perfil do egresso que se deseja formar. Neste contexto, a formação acadêmica e profissional, a titulação e a produção docente são critérios essenciais de seleção, pois estão relacionados diretamente com a capacidade técnico-científica para analisar os conteúdos de cada componente curricular, visando a discussão do mesmo, preparo de material didático-pedagógico, a utilização de avaliação formativa e somativa, a bibliografia proposta, elaboração de situações problemas e o preparo em utilizar metodologias ativas no processo ensino-aprendizagem.

A aderência do professor ao componente curricular e os parâmetros acima

mencionados são fundamentais para que o mesmo possa estimular e participar de grupos de estudos, para a atualização de conhecimento mediante a leitura e discussão de artigos científicos, acompanhamento das inovações do mercado de trabalho, atendimento às necessidades do contexto local/regional e para estimular a formação e manutenção de projetos de iniciação científica, de projetos de extensão e de responsabilidade social que ficam registrados no NEIC - Núcleo de extensão e iniciação científica.

Cada conteúdo curricular é abordado pelo docente, de forma a demonstrar a sua importância, em meio às necessidades dos serviços de saúde locais, regionais e nacionais (quando for o caso), aos futuros profissionais. Como preconizado nas diretrizes curriculares para os cursos de Nutrição, a intenção é fomentar raciocínio crítico e reflexivo por meio da utilização de bibliografias atualizadas e novos conhecimentos.

Dessa forma, a importância de um corpo docente capacitado se reflete na adequação e integração dos conteúdos perante os objetivos curriculares, fornecendo, assim, a ampliação do processo formativo direcionado pelo perfil do egresso/profissional. Salienta-se que, neste percurso de construção de saberes, tendo o NEIC - Núcleo de extensão e iniciação científica como mediador das atividades referentes a ratificação de grupos de estudos e ações de extensão.

O corpo docente analisa os conteúdos dos componentes curriculares, abordando a sua relevância para a atuação profissional e acadêmica do discente, fomenta o raciocínio crítico com base em literatura atualizada, para além da bibliografia proposta, proporciona o acesso a conteúdos, relacionando-os aos objetivos das disciplinas e ao perfil do egresso, e incentiva a produção do conhecimento, por meio de grupos de estudo ou de pesquisa e da publicação.

As evidências da qualificação da atuação docente na IES, bem como das inovações introduzidas, estão devidamente retratadas, entre outros, nos manuais operacionais e de orientação produzidos pelo NUPETEC, a saber:

- o Banco de Questões: tutorial básico de operação;
- o Guia Prático de Elaboração e Validação de Questões;
- o Relatório do Banco de Questões: posição atual;
- o Relatório de Avaliação Integrada;
- o Relatório do Teste de Progresso.

2.5 Regime de trabalho do corpo docente do curso

O corpo docente do curso de Nutrição da FACENE/RN é formado por **9 professores** com experiência acadêmica e profissional, dos quais 100% são contratados em regime integral ou parcial, possibilitando o atendimento integral da demanda, considerando a dedicação à docência, o atendimento aos discentes, a participação no colegiado, o planejamento didático e a preparação e correção das avaliações de aprendizagem.

Para o plano de documentação descritiva sobre como as atribuições individuais dos professores são registradas e distribuídas, utilizamos o Termo de Compromisso de Horas preenchido por cada docente juntamente com a Coordenação de Curso, no qual ficam registradas todas as atividades acadêmicas que serão desenvolvidas e assumidas por esse docente, por semestre, considerando o seu regime de trabalho, a carga horária total por atividade, seja ela de atividade em sala de aula ou extra sala.

As atividades de sala de aula correspondem às desenvolvidas para executar no plano de curso, com os conteúdos teóricos e práticos e as atividades das unidades curriculares constantes. A carga horária extra sala consta de atividades de planejamento didático, de gestão acadêmica, participação no NDE, no Núcleo de Metodologias Ativas e Colegiado de Curso, orientando TCC e trabalhos científicos, participação em bancas, avaliador de trabalhos em mostras, oficinas, simpósios, feiras científicas, acompanhamento de atividades processuais, e de atividades discentes no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, participação em atividades culturais, de iniciação científica e de extensão no NEIC, de orientação científica e demais atividades estabelecidas no planejamento do curso.

O Termo de Compromisso de Horas preenchido, aprovado e acompanhado pela Coordenação de Curso serve como ferramenta de gestão, possibilitando ao Coordenador o acompanhamento e a avaliação do docente, pois este compõe um dos indicadores de desempenho docente. A relação dos professores com a situação de contrato no RH da IES encontra-se inserida no PPC, no site institucional e à disposição na Coordenação de Curso.

Plano de Capacitação Docente

A FACENE/RN, na busca de manter as suas atividades pedagógicas voltadas para a promoção da qualidade do ensino, implementa este plano de capacitação

docente desde a fase de planejamento do início das ações pedagógicas, mantendo permanentemente o estímulo à promoção do seu Corpo Docente.

No contexto contemporâneo, em que se ressalta o conhecimento e a informação como importantes componentes do perfil intelectual dos profissionais, torna-se de extrema importância a contínua procura pela renovação e atualização dos conhecimentos, com vistas a estar em contato com as novas informações, recursos e tecnologias que surgem a cada momento.

Os professores, como estimuladores, mediadores e facilitadores da construção do conhecimento, comprometidos com a formação profissional, humana e cidadã, necessitam estar sempre a par das novas notícias científicas em pauta, renovando as estratégias e conteúdos abordados cotidianamente na sua prática docente.

Na FACENE/RN, a capacitação docente é encarada como política institucional, conjunto de ações prioritárias para a promoção da excelência do ensino, contribuindo para a qualificação e atualização sistemática (educação permanente) de todos os professores da Instituição, com vistas a estimulá-los, cada vez mais, para uma performance eficiente, criativa e humanizada em suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Além da promoção da formação profissional propriamente dita, a FACENE se propõe também a contribuir significativamente para a formação humana dos seus professores, no sentido de estimular o seu aprimoramento enquanto ser no mundo, com vistas a que contribuam para a construção de uma relação mais significativa, solidária e horizontalizada com os alunos (respeitando os limites éticos, legais e de respeito mútuo) e com a instituição, bem como com a comunidade local e com a rede de saúde loco-regional, expandindo as ações de extensão e pesquisa da IES, assumindo o seu papel de responsabilidade social.

O Plano de Capacitação Docente da FACENE tem os seguintes objetivos:

- Proporcionar aos componentes do Corpo Docente o acesso democrático às oportunidades de aperfeiçoamento, nas várias áreas e níveis relacionados à sua prática de ensino;
- Fixar diretrizes para a participação de docentes em cursos internos e externos que contribuam para a capacitação dos mesmos para o exercício da docência;

- Estabelecer a estratégia de capacitação institucional, viabilizando um programa de educação permanente que proporcione a qualificação dos professores, fortalecendo as linhas pedagógicas adotadas pela IES;
- Estimular a participação dos docentes nas atividades internas e externas de formação, aperfeiçoamento e reflexão para renovação da prática docente;
- Contribuir para a melhoria da qualidade de ensino;
- Incentivar o desenvolvimento da produção científica, das ações de extensão e do exercício da responsabilidade social da instituição.

Almeja-se investir esforços coordenados e contínuos para a consolidação de uma estratégia de encaminhamentos dos docentes a atividades que ofereçam a cada um a oportunidade de enriquecer os seus conhecimentos nos conteúdos que têm proximidade temática com a sua prática de ensino. Para tanto, a instituição entende que a capacitação docente será instituída em várias modalidades, que poderão incluir:

- Pós-Graduação Stricto Sensu;
- Cursos de capacitação, treinamento e atualização pedagógica;
- Participação em projetos de pesquisa e extensão;
- Participação em oficinas pedagógicas;
- Estágios, visitas técnicas e atividades de cooperação com outras instituições de ensino conveniadas;
- Participação em eventos técnico-científicos.

As atividades propostas são desenvolvidas com a intenção de normalizar, fomentar e incentivar as iniciativas de formação, capacitação, aprimoramento e ressignificação das ações de ensino, proporcionando oportunidades permanentes para a reflexão crítica sobre a vivência docente e a necessidade de desconstrução/reconstrução dos caminhos para a elaboração conjunta do conhecimento.

Considerando que é intrínseca ao ser humano a permanente busca do saber, como caminho de aperfeiçoamento e aumento da competência para interagir de forma efetiva com as demandas do mundo atual, a educação permanente se transforma em necessidade premente para os docentes (e, por conseguinte, para os alunos), com vistas a capacitá-los a agir/interagir de forma mais significativa com todos os membros da comunidade acadêmica, em relação de aprendizado constante, a partir de novas estratégias de atuação.

Para ingressar nos cursos de pós-graduação stricto sensu os docentes são apoiados pela IES, mediante análise da proximidade temática do mesmo, sua classificação pela Capes e do projeto de pesquisa proposto com a(s) disciplina(s) lecionadas na IES, observados também no fluxo de encaminhamentos alguns critérios de acessibilidade propostos:

- Maior tempo de exercício da docência na instituição;
- Plano de estudos adequado aos interesses institucionais;
- Desempenho acadêmico obtido nas avaliações institucionais;
- Maior idade;
- Compromisso de permanência na instituição após conclusão do curso.

Os professores são também apoiados pela IES em curso de pós-graduação promovidos por outras instituições, que tenham conteúdo relevante para a sua vivência de ensino na FACENE.

Os cursos de capacitação, treinamento e atualização pedagógica tanto poderão ser promovidos em nível interno da Faculdade como cursados em outros ambientes de ensino. Consideram-se incluídas nestas modalidades de capacitação todas as ações de estudo que objetivam a melhoria da prática de ensino, produção científica, de extensão, de promoção das relações humanas e exercício de responsabilidade social da IES. Para a implementação destas ações a nível interno a IEs poderá contar com a participação de especialistas convidados, cuja experiência na área possa contribuir de forma significativa para o aperfeiçoamento docente.

Dentre as atividades internas consideradas como de aperfeiçoamento docente estão também a participação docente contínua em projetos de pesquisa e extensão (o projeto pedagógico institucional contempla o necessário envolvimento docente em pelo menos um projeto ligado à disciplina ministrada) e a participação em oficinas pedagógicas de reflexão crítica, avaliação e redirecionamento da prática docente. As oficinas pedagógicas serão realizadas em frequência a ser definida de forma conjunta com todo o Corpo Docente, após o início das atividades letivas.

Com vistas a oportunizar a vivência de experiências dos docentes com novas tecnologias e recursos de tratamento, a Faculdade incluiu na capacitação docente a possibilidade de realização de estágios, visitas técnicas e atividades de cooperação com outras instituições de ensino e assistência à saúde conveniadas, que possam proporcionar oportunidade de atualização dos conhecimentos a partir da realidade

vivenciada a nível local, com acesso a novas técnicas/procedimentos e equipamentos de tecnologia avançada.

A instituição oferece apoio aos docentes para viabilizar a sua participação em eventos técnico científico locais, regionais, nacionais e internacionais, de acordo com solicitação encaminhada e apreciada pelo Conselho Técnico Administrativo. As modalidades e condições de apoio serão disciplinadas em Resolução específica, que estabelecerá os níveis dos recursos concedidos, de acordo com a solicitação em foco e a sua relação com a apresentação de trabalhos científicos oriundos da produção acadêmica institucional.

As orientações para encaminhamento de solicitações de recursos de apoio à participação em eventos científicos deverão ser parte do conteúdo abordado nas reuniões preparatórias para o início das atividades docentes, permitindo que os professores possam, a partir deste momento, programar a sua atualização nesta modalidade de capacitação.

O Plano de Capacitação Docente ora proposto deve ser democraticamente compartilhado e discutido, para conhecimento e adaptação das metas, em ação coletiva de adequação, compondo as atividades de reflexão conjunta que serão adotadas para a definição de estratégias pedagógicas, administrativas e de pesquisa/extensão na nova Faculdade, envolvendo, se necessário, partes ou o todo da comunidade acadêmica.

2.6 - Experiência profissional do docente (excluída no ensino superior)

No Curso de Nutrição da FACENE/RN os professores possuem experiência profissional no mundo do trabalho, que permite apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional, atualizar-se com relação à interação conteúdo e prática, promover compreensão da aplicação da interdisciplinaridade e da Inter profissionalidade no contexto laboral e analisar as competências previstas no PPC, considerando o conteúdo abordado e a profissão.

Durante o processo seletivo para admissão dos mesmos leva-se em conta a experiência profissional e a especificidade com as unidades curriculares e sua atuação multidisciplinar, uma vez que o docente deve ter competência para atuar em mais de uma unidade curricular. Portanto, dentro dos critérios de escolha, todas essas questões são levadas em consideração.

Essas informações podem ser comprovadas nos currículos dos docentes, que se encontram na IES à disposição.

2.7 - Experiência no exercício da docência superior

No curso de Nutrição da FACENE/RN os professores possuem experiência de magistério superior, o que reafirma que o corpo docente está preparado o suficiente para promover ações que permitam identificar as dificuldades dos discentes, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares e elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de discentes com dificuldades. Ainda, são preparados para realizar avaliações diagnósticas, formativas e somativas, baseados na nossa metodologia de avaliação e no processo de ensino-aprendizagem, assessorados pelo NUPETEC, que tem a função de executar os procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem utilizando os resultados para redefinição da prática docente no período.

Nesta perspectiva, a seleção de docentes para atuar no curso é feita mediante processo seletivo estruturado semestral e organizado por uma comissão própria, com publicação de edital no site da IES, conforme teor detalhado em item anterior, e leva em consideração todo o processo da formação e experiência docente no sentido de alinhar as expectativas da IES com a competência do profissional balizada pela sua formação, experiência profissional para ministrar determinados conteúdos nas unidades curriculares de forma contextualizada e compatível, conforme especificado no PPC e nos Planos de Ensino, baseados em referências bibliográficas básicas e complementares referendadas pelo NDE.

O professor também é incentivado a participar de todos os programas de aperfeiçoamento e capacitação docente com programação presencial e/ou online como a Semana Pedagógica, além de oficinas, palestras, aperfeiçoamentos, que visam a sua formação docente.

O professor, ainda ciente de sua responsabilidade quando se depara com um discente que apresenta algum grau de dificuldade no desenvolvimento de suas atividades acadêmicas, seja ela no decorrer das atividades em sala de aula ou de outras metodologias ativas, encaminham o mesmo para o NAP – Núcleo de Apoio

Psicopedagógico e/ou a Coordenação de Curso, para as devidas providências de suporte acadêmico e psicológico necessários.

A adesão do professor ao componente curricular e os parâmetros acima mencionados, são fundamentais para que o mesmo possa estimular e participar de grupos de estudos para a atualização de conhecimento, mediante a leitura e discussão de artigos científicos, acompanhamento das inovações do mercado de trabalho, atendimento às necessidades do contexto loco regional e para estimular formação e manutenção de projetos de iniciação científica, de projetos de extensão e de responsabilidade social que ficam registrados no NEIC – Núcleo de Extensão e Iniciação Científica.

2.8 Atuação do colegiado de curso ou equivalente

O Curso de Nutrição da FACENE conta com a atuação do seu Colegiado de Curso, cuja composição e atribuições estão definidas no Regimento interno da IES. O Colegiado de Curso é constituído do Coordenador de Curso, de três docentes que fazem parte do corpo docente do Curso, designados pelo Diretor da IES e representante do corpo discente. Os representantes do corpo discente estão regularmente matriculados no Curso, a partir do segundo período letivo, foram indicados por seus pares, na forma da legislação em vigor, com mandato de um ano, permitida uma recondução.

As reuniões do Colegiado de Curso, de qualquer nível, são ordinárias ou extraordinárias. As reuniões ordinárias são mensais. As reuniões extraordinárias são determinadas pela urgência das medidas a serem tomadas e nelas são tratados, exclusivamente, os assuntos objeto da convocação. A convocação das reuniões ordinárias e extraordinárias é feita com antecedência mínima de 48 horas pela autoridade competente para presidi-las ou por 2/3 (dois terços) dos membros do Colegiado. A convocação é feita por escrito e acompanhada da pauta de assuntos a serem tratados. Em casos de urgência, a antecedência pode ser reduzida e omitida a pauta, quando por razões de ética e sigilo.

O Colegiado dispõe de sistema de suporte de registro, acompanhamento e execução de seus processos e decisões através de atas registradas e assinadas. Realiza avaliação periódica sobre seu desempenho, para implementação ou ajuste de práticas de gestão, além de manter um bom canal de comunicação com o NDE e suas

ações são implementadas com o objetivo de analisar as propostas de atualização planejadas pelo grupo. Compete ao Colegiado de Curso:

- I - definir o perfil profissiográfico do curso;
- II – analisar e aprovar as modificações do NDE sobre o projeto pedagógico do curso e o seu desenvolvimento;
- III - promover a supervisão didática do curso;
- IV - estabelecer normas para o desenvolvimento e controle dos estágios curriculares;
- V - acompanhar as atividades do curso e, quando necessário, propor a substituição de docentes;
- VI - apreciar as recomendações dos docentes e discentes, sobre assuntos de interesse do curso;
- VII - homologar as decisões tomadas *ad referendum* pela Coordenadora de Curso;
- VIII - distribuir encargos de ensino, pesquisa acadêmica e extensão entre os professores, respeitadas as especialidades, e coordenar-lhes as atividades;
- IX - aprovar os programas e planos de ensino dos seus componentes curriculares;
- X - pronunciar-se sobre o aproveitamento de estudos e adaptações de alunos transferidos e/ou diplomados, quando for o caso;
- XI - opinar sobre admissão, promoção e afastamento de pessoal docente;
- XII - aprovar o plano e o calendário semestral de atividades, elaborados pela Coordenadora de curso;
- XIII - propor a admissão de monitor;
- XIV - elaborar os projetos de ensino, de pesquisa acadêmica e de extensão do curso e executá-los depois de aprovados pelo CTA;
- XV - colaborar com os demais órgãos da instituição, na esfera de sua competência;
- XVI – opinar sobre planos de curso, programas, livros e material didático, se for solicitado;
- XVII - propor medidas visando à qualidade das ações educativas;
- XVIII - acompanhar as atividades do processo do ensino-aprendizagem;
- XIX - propor medidas disciplinares que lhe forem submetidas para apreciação e parecer, visando o aprimoramento dos serviços e/ ou da ordem;
- XX - sugerir sobre o tipo de acompanhamento que deverá ser prestado à recuperação do aluno por componente curricular;
- XXI - opinar sobre a autoavaliação e replanejamento do trabalho do professor;

XXII - decidir sobre a necessidade de revisão de textos, trabalhos destinados à avaliação, revisão das estruturas curriculares e outros.

XXII - exercer as demais competências que lhe sejam previstas em lei e neste Regimento.

O colegiado atua, está institucionalizado, possui representatividade, dos segmentos, reúne-se com periodicidade determinada, sendo suas reuniões e as decisões associadas devidamente registradas, havendo um fluxo determinado para o encaminhamento das decisões, dispõe de sistema de suporte ao registro, acompanhamento e execução de seus processos e decisões e realiza avaliação periódica sobre seu desempenho, para implementação ou ajuste de práticas de gestão.

2.9 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

No Curso de Nutrição da FACENE/RN, os professores são estimulados a atividades de Iniciação científica, ao desenvolvimento de projetos de extensão através do NEIC – Núcleo Extensão e Iniciação científica, por meio de chamadas de editais anuais através do Programa de Iniciação Científica e Extensão (PROICE), além de organização de Mostras, Seminários, oficinas, congressos e eventos diversos.

Todos os nossos eventos de cunho científico e encontros pedagógicos são certificados, com o objetivo de fomentar a participação e fortalecimento do currículo. Além disso, há um estímulo por parte da instituição com incentivos financeiros para apresentação de trabalhos científicos e participação em eventos, conforme já mencionado anteriormente.

Com relação às produções, nossos professores são incentivados pela direção, coordenação de curso, coordenação acadêmica, coordenação do NEIC e coordenação de TCC para publicações tanto na revista da própria IES (Revista de Ciências da Saúde Nova Esperança) que possui indexação e submissão gratuita; bem como em outras revistas de alcance nacional e internacional. Dentre algumas medidas, a atualização da resolução do TCC a fim de padronizar o formato do trabalho final de conclusão de curso e viabilizar a publicação se configura como uma medida exitosa.

Produções técnicas e didático pedagógicas como produção de questões autorais e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), também são certificados como forma de incentivo e visando o fortalecimento curricular. Além do

que, aprovações e finalizações de pós-graduação a nível *stricto sensu*, além de publicações dos nossos docentes juntamente com nossos discentes são veiculados pelo nosso setor de marketing como forma de prestigiar e incentivar as produções científicas. Para aqueles docentes que estão nestas pós graduações sempre é pensado em adaptações da carga horária e flexibilizações, dentro das possibilidades possíveis, no sentido de proporcionar o cumprimento das exigências do seu programa.

Todas as produções dos nossos docentes podem ser verificadas diretamente nos seus currículos disponíveis na IES para consulta.

DIMENSÃO 3 - INFRAESTRUTURA

A infraestrutura física acompanha o processo de desenvolvimento e expansão da FACENE. As instalações, destinadas às atividades acadêmico-administrativas, são compatíveis com o número de usuários, contando com acústica, iluminação, ventilação e mobiliário adequados às atividades acadêmicas e pedagógicas. As instalações são adequadas às condições de acesso para pessoas com deficiências, sendo que os prédios contam com rampas e instalações sanitárias apropriadas.

O Campus Universitário da FACENE/RN está localizado em Mossoró – RN, na Avenida Presidente Dutra, nº 701, Alto de São Manoel, CEP: 59628-000. O acesso às suas instalações pode ser feito através da BR 304, na altura da subida do Alto de São Manoel, sentido Bairro Centro/ Alto de São Manoel ou através do girador do Bairro Liberdade II, sentido Alto de São Manoel. As possibilidades de acesso são fáceis nos dois sentidos: para o centro de Mossoró no sentido Campus, ou para a saída da cidade (sentido Natal) em direção ao Campus.

O PDI define políticas e programas que visam a melhoria contínua da infraestrutura e a projeção de aquisições futuras de novos equipamentos e *softwares*, de modo a manter laboratórios, salas de aulas e espaço administrativo sempre atualizados. Os planos de metas anuais garantem os recursos necessários para o atendimento das prioridades.

A IES conta com serviço próprio para constante manutenção e conservação das instalações físicas e equipamentos; apoio logístico para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, serviços de reserva e distribuição de equipamentos de

informática, audiovisuais e multimídia, de organização e reprodução de materiais didáticos e transporte para as atividades de campo.

As edificações do centro de ensino da FACENE facilitam e qualificam as atividades pedagógicas dos cursos. Os ambientes são climatizados e espaçosos, permitindo excelente acomodação e circulação dos estudantes. Os blocos em atividade reúnem beleza e funcionalidade, apresentando *layout* desenvolvido para oferecer todos os recursos necessários, viabilizar e facilitar a boa formação dos alunos.

De maneira geral, a FACENE/RN conta com dois blocos de instalações físicas. Denominados de **Bloco A**, **Bloco B**, **Bloco C** e **Bloco D**. Esses blocos contam com infraestrutura acadêmica, pedagógica e administrativa tais como salas de aulas, coordenações, setores acadêmicos, laboratórios, secretarias, além de outros departamentos.

3.1 Direção Geral da IES

A Direção Geral conta com um espaço físico de 25 metros quadrados, com uma antessala de recepção e espera. Como nos demais ambientes institucionais, trata-se de instalações amplas e confortáveis, onde trabalham os Diretores institucionais. Nesse espaço são realizadas também, as reuniões do conselho superior institucional, o Conselho Técnico Administrativo-CTA e as reuniões de Diretoria.

3.2 Recursos Humanos

O setor de RH da instituição conta com 44 metros quadrados. O acesso é livre para todos os funcionários durante seus horários de trabalho. O RH funciona das 08:00 às 22:00. Atua coordenando a administração de recursos humanos de toda a Instituição.

3.3 Secretaria Geral

A Secretaria Geral/Acadêmica funciona das 07:30 às 22:00, possibilitando o atendimento aos alunos em todo o tempo de permanência na IES. Também conduz à Tesouraria da Instituição, que se comunica, ao mesmo tempo, com a Secretaria da Direção.

A Secretaria conta com espaço destinado ao atendimento aos alunos e também ao docente. Além dos espaços para atendimento tem também espaço específico para os seus arquivos e o seu funcionamento administrativo, bem como a movimentação dos seus funcionários.

3.4 NUPETEC – Núcleo Pedagógico de Ensino e Tecnologia

Destinado ao atendimento de alunos e professores, o NUPETEC conta com espaço amplo e se presta aos serviços de tecnologia da informação e comunicação no processo de ensino-aprendizagem da IES. Comanda as ações de sistematização dos dados relativos às avaliações da aprendizagem; ao uso de estratégias informatizadas para a implementação das Unidades Curriculares; acompanhamento progressivo da formação do Banco de Questões Institucional; Coordenação da realização do Teste de Progresso semestral para todos os cursos da IES; Coordenação da realização das Provas Integradas; Atua na implementação das Metodologias Ativas, em adequação aos conteúdos de cada Unidade Curricular, inclusive na realização de avaliação na modalidade OSCE; Coordenação da produção/impressão de materiais didáticos e das avaliações de aprendizado.

Além disso, coordena as ações de supervisão e acompanhamento dos resultados pedagógicos e do perfil de produção docente, sistematizando os relatórios que retratam os dados alcançados e contribuem para a construção de evidências das suas práticas inovadoras e exitosas.

3.5 NAP – Núcleo de Apoio Psicopedagógico e NAE – Núcleo de Atendimento Especial

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP) da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró trata-se de espaço acadêmico voltado ao aperfeiçoamento e à excelência das ações pedagógicas. Para tanto, conta com uma equipe composta por psicóloga e psicopedagoga que promovem atividade que visam o favorecimento do processo de ensino e aprendizagem. Sobremais, também conta com a participação de outros professores, que colaboram no planejamento e execução de atividades a serem desenvolvidas.

Este Núcleo proporciona, então, um ambiente para análise e melhoramento das relações acadêmicas cotidianas, tais como: processos envolvidos no ensino e na aprendizagem e questões afetivo-emocionais inerentes à condição humana e que, por

consequente, interferem no processo de formação. O serviço oferecido por este setor está voltado para toda a comunidade acadêmica

É perceptível que o processo de aprendizagem na área da saúde, muitas vezes se torna árduo e doloroso, pois a demanda de informações dos cursos dessa área, o convívio permanente com a dor e a morte geram conflitos emocionais, para os quais, geralmente, os discentes não estão preparados. Com o intuito de propor intervenções nesse processo e compreendendo que os conflitos pessoais por vezes influem no desempenho acadêmico, a área de atuação do NAP se divide em dois eixos:

- Apoio Psicopedagógico: objetiva-se neste atendimento identificar as dificuldades de aprendizagem do discente, avaliando o indivíduo enquanto aprendiz, ou seja, o sujeito e as variáveis que permeiam o processo de ensino-aprendizagem; bem como oferecer apoio didático-pedagógico aos docentes.
- Apoio Psicológico: visa a oferecer à comunidade acadêmica atendimentos que proporcionem formas de lidar com as dificuldades que interferem no dia a dia, e que muitas vezes impedem de alcançar conquistas pessoais e profissionais. Destaca-se que esse suporte psicológico não é sinônimo de terapia; trata-se de escuta qualificada realizada pela psicóloga e, em casos de necessidade, há o encaminhamento para profissionais especializados.

Núcleo de Atendimento Especial (NAE)

O Núcleo de Atendimento Especial – NAE, responsável pelas ações de inclusão. Tem como objetivo garantir a acessibilidade a todos os acadêmicos, respeitando seu direito de matrícula e permanência com sucesso no Ensino Superior. Desta forma, planeja, encaminha, acompanha e organiza o atendimento educacional especializado, através de adaptação de materiais e formação continuada para os atores pedagógicos envolvidos com o processo de ensino e de aprendizagem. A formação continuada relativa à educação inclusiva ocorre semestralmente e extraordinariamente, nos casos em que houver necessidade.

3.6 Marketing e Relacionamento

O setor intitulado de *Marketing e Relacionamento* tem como objetivo central solidificar o nome da empresa no mercado, levando sua marca diretamente para

pessoas que buscam uma formação de qualidade através de estratégias e campanhas que tornem nossos serviços acessíveis e conhecidos para o seu público-alvo.

É um setor responsável pela análise e escolha das ferramentas que ajudarão no alcance dos objetivos. Administramos todos os canais de comunicação (site, instagram, facebook, twitter, youtube, TV's locais/regionais, rádios e mídias impressas) da empresa. Participamos do planejamento, execução e divulgação das ações extensionistas. Firmamos parcerias com instituições educacionais, de saúde e Organizações Não-Governamentais - ONGS. Preparamos os materiais de mídia das ações externas e internas, divulgamos as conquistas acadêmicas/profissionais de nossos colaboradores, alunos e egressos, promovemos ações de conscientização através das mídias sociais e divulgamos eventos de interesse da comunidade acadêmica e público externo.

3.7 Ouvidoria

A Ouvidoria da IES atende à comunidade acadêmica no encaminhamento das demandas, seja de alunos, professores, funcionários e/ou comunidade externa; interage com todos os setores das Faculdades com elevado índice de resolutividade. Possui mobiliário e aparelhagem (cadeira, birô, impressora, ramal telefônico, computadores interligados a Internet), iluminação e climatização adequados.

Funciona na defesa dos direitos individuais e coletivos dos discentes, e demais atores acadêmicos, proporcionando condições para o exercício da cidadania por um ensino de qualidade e a consequente formação profissional de excelência, com ética e humanização.

A Ouvidoria FACENE/RN está norteada por um Plano de Ação atualizado a cada semestre letivo. Esse Plano contempla ações que vão da prestação de informações à mediação de conflitos junto à comunidade universitária e, ainda, à divulgação da Ouvidoria na sociedade em geral. O Plano tem como objetivos: Em relação à Ouvidoria: Torná-la mais dinâmica com a realização de ações inovadoras; intensificar sua integração com todas as instâncias da Faculdade; agilizar mais ainda o atendimento para dar respostas em tempo mais curto e manter diálogo permanente com as ouvidorias privadas e públicas. Em relação aos demandantes: prevenir o aparecimento de conflitos; aliviar as tensões no âmbito interno e reduzir sempre e cada vez mais o nível de insatisfação.

Na prática o atendimento aos alunos seja presencial, por meios eletrônicos ou através do uso de formulário disponível nas “Caixas de Sugestão” fixadas em locais de maior circulação, os têm possibilitado reclamar, criticar, solicitar, sugerir e elogiar. Cabe à Ouvidoria encaminhar as demandas (online) às pessoas e/ou setores acionados com recomendação de resposta em tempo hábil, sejam essas demandas de natureza pedagógica ou administrativa.

No caso de atender aluno que decline ter dificuldades na aprendizagem ou de socialização é orientado a conhecer o NAP – Núcleo de Apoio Psicopedagógico da IES, com encaminhamento para o devido atendimento.

3.8 Comissão Própria de Avaliação

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) da FACENE/RN é instância atuante na IES, conforme preconizado pelo SINAES, desenvolvendo, aperfeiçoando e implementando estratégias de avaliação dos seus recursos e processos incluídos na sua oferta de serviços educacionais. Para tanto, age não só como locus de reflexão sobre os procedimentos de discussão e problematização dos serviços educacionais oferecidos pela IES, mas também trabalhando conjuntamente com outras instâncias, tanto nas análises de questões internas como de demandas oriundas de instâncias externas à Faculdade.

Nesse sentido, a CPA trabalha como uma comissão produtora, que gera informações precisas sobre a avaliação dos serviços educacionais oferecidos pela FACENE/RN à sua comunidade, identificando as suas fragilidades e trabalhando em prol da qualificação do ensino oferecido através dos seus cursos de graduação.

A Comissão Própria de Avaliação possui mobiliário, aparelhagem, iluminação e climatização adequados. O setor tem por finalidade contribuir, coordenar e monitorar as políticas de autoavaliação da instituição, sendo o agente de interlocução para propor estratégias e demandas, assim como, divulgar à comunidade as conquistas alcançadas.

3.9 Núcleo de Tecnologia da Informação

O Núcleo de Tecnologia da Informação da IES atende à comunidade acadêmica no suporte às demandas relacionadas às tecnologias da informação. É o

setor responsável pela administração de todos os aspectos relacionados à informatização de dados institucionais.

Gerencia todo o sistema de registro institucional, incluindo aspectos relacionados ao funcionamento da Secretaria Geral, da Biblioteca, do NUPETEC, CPA e demais setores institucionais.

Também é encarregado de todos os aspectos de utilização, aquisição e manutenção de recursos de Hardware e Software, bem como da fluência dos sistemas de redes integradas.

Possui mobiliário, aparelhagem, iluminação e climatização adequadas para o funcionamento do setor.

3.10 FIES e PROUNI

O setor funciona junto da secretaria acadêmica, no qual se processam todas as operações dos programas de financiamento estudantil vigentes na IES. Funciona das 08:00 às 22:00 e permite o atendimento do próprio aluno da FACENE/RN e da comunidade. Para acessar as explicações sobre as suas possibilidades de bolsas de estudos/financiamentos os alunos contam, nesse setor, com funcionários capacitados para o seu esclarecimento e acompanhamento, a fim de viabilizar os seus propósitos

3.11 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral

A FACENE/RN tem no NEIC (Núcleo de Extensão e Iniciação Científica) um espaço que oferece o suporte para o desenvolvimento de estudo/ensino, projetos de extensão acadêmica e orientação didático pedagógica para os professores. Para isso, são disponibilizados gabinetes climatizados e equipados com mesas, cadeiras e acesso à internet, que oferecem condições ideais para o estudo, possuem recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados, garantem privacidade para o seu uso, para o atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais com segurança.

Nesse ambiente os professores oferecem orientação didático-pedagógica (nos conteúdos ministrados em sala de aulas, para os alunos que necessitam de orientação individualizada) bem como orientam os estudantes em projetos de extensão acadêmica e iniciação científica e Trabalhos de Conclusão de Curso.

3.12 NEIC – Núcleo de Extensão e Iniciação Científica

O NEIC, Núcleo de Extensão e Iniciação Científica, é um órgão complementar da FACENE/RN, de natureza interdisciplinar e com funções de ensino, atividades de iniciação científica e extensão, acessível para toda a comunidade acadêmica.

As principais atividades do NEIC são a tutoria, orientações didático-pedagógicas, incluindo orientação de TCC, monitorias, cursos especiais, eventos sociais e científicos, entre outros.

Coordena a implementação e acompanhamento de todos os projetos de Iniciação Científica e de Extensão.

Os professores T40 também, têm e utilizam de cabines em seus locais de maior atividade. Além disso, a IES disponibiliza confortável sala de professores. Nessas instalações, o espaço físico, os mobiliários e a aparelhagem são adequados para o número de usuários e o tipo de atividade. Os ambientes são climatizados, armários próprios para cada docente, computadores ligados à Internet, contando com iluminação, acústica e ventilação adequados ao seu uso nas atividades desenvolvidas pelos docentes da Instituição, nos períodos de trabalho que intermediam as atividades em sala de aula. É também, nesse espaço, onde se encontram gabinetes de trabalho destinados às atividades de planejamento dos docentes com tempo integral e também para docentes do Núcleo Docente Estruturante.

3.13 Acesso a Equipamentos de Informática pelos Docentes

Na FACENE/RN os docentes têm acesso aos equipamentos de informática: nas salas de professores; nos laboratórios; na Biblioteca, onde é disponibilizado espaço apropriado para estudos individualizados e/ou em grupos. Além disso, os docentes possuem o acesso à internet gratuito diariamente, em todos os equipamentos de Informática, possuindo e-mail pessoal, disponibilizado pela Instituição.

Os docentes contam também com o acesso programado ao Laboratório de Informática, no qual estão disponíveis 50 notebooks, para uso em aulas e atividades de avaliação. Para utilização também em aulas e atividades avaliativas, a Faculdade dispõe de 322 tabletes, que são organizados em carrinho móvel, e estão disponíveis, segundo agendamento programado a todos os docentes.

O Núcleo Pedagógico de Ensino e Tecnologia - NUPETEC atua coordenando todas as atividades realizadas através da inserção em plataformas e banco de dados

virtuais e com análise e expansão de estratégias de acessibilidade metodológica para toda a comunidade acadêmica. Conta também com uma central de produção de materiais impressos para uso nas atividades pedagógicas, mediante agendamento estruturado, que dispõe de equipamentos de última geração.

3.14 Espaço de trabalho para o coordenador

O curso de graduação em Nutrição da FACENE/RN possui ambiente de trabalho para o desenvolvimento das funções pedagógicas e também administrativas do Coordenador do Curso. O espaço conta com uma recepção de atendimento a docentes e discentes, realizada por funcionários do corpo técnico-administrativo, que dão apoio e suporte às demandas da coordenação em tempo integral de funcionamento. Todos os ambientes são modernamente equipados de forma a garantir conforto e comodidade a todos.

A Coordenação de Nutrição está inserida dentro do complexo estrutural das coordenações (Central de Coordenações de Cursos) e lança mão de atendimentos exclusivos e individuais, para alunos, professores e comunidade acadêmica, com equipamentos de informática, acesso à internet e rede wi-fi, bom dimensionamento, limpeza, iluminação, componente acústico, climatização, acessibilidade, conservação, comodidade e mobiliário adequados.

O espaço de trabalho para o Coordenador viabiliza as ações acadêmico-administrativas, possui equipamentos adequados, atende às necessidades institucionais, permite o atendimento de indivíduos e grupos com privacidade e dispõe de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilita formas distintas de trabalho. Além disso, a Central de Coordenações conta com dois assessores administrativos que trabalham em um espaço físico próprio (ambiente de recepção), com iluminação, acessibilidade, manutenção, mobiliário, telefone e equipamentos de informática (computadores e impressora), realizando o trabalho acadêmico/administrativo de suporte às Coordenações dos cursos, tanto em relação aos docentes quanto aos discentes.

3.15 Sala coletiva de professores

A FACENE/RN possui uma excelente sala coletiva de professores. Funciona com estrutura adequada à recepção dos docentes, planejamento e preparação das aulas e demais atividades, atendendo, plenamente, aos requisitos de

dimensionamento, limpeza, iluminação, sonorização, climatização, acessibilidade, conservação, comodidade e mobiliário adequados.

A sala de professores é coletiva e utilizada de maneira rotativa por professores. Este ambiente conta com armários individuais para acomodação, conta também com 2 (dois) sofás grandes para descanso e leitura, poltronas, mesas, acervo de revistas semanais e jornais diários e TV, copa com microondas e frigobar, além de dois banheiros (um feminino e um masculino).

A sala coletiva de professores viabiliza o trabalho docente, possui recursos de tecnologias de informação e comunicação apropriados para o quantitativo de docentes, permite o descanso e atividades de lazer e integração e dispõe de apoio técnico-administrativo próprio e espaço para a guarda de equipamentos e materiais.

3.16 Salas de aula

Todas as salas de aula do curso de graduação em Nutrição estão implantadas de modo satisfatório e equipadas, segundo a finalidade didática, em termos de mobiliário e equipamentos específicos. Diariamente são executados serviços de limpeza e manutenção, que colaboram na conservação dos móveis, pisos e recursos didáticos existentes.

No total, existem 50 (cinquenta) salas de aulas no campus da FACENE/RN, sendo 03 no bloco A, 21 no bloco B, 13 no bloco C e 13 no bloco D. As salas são equipadas com quadro branco, computador, datashow, tela de exposição e ar condicionado. As salas possuem mesas e cadeiras em formato anatômico para garantir o conforto do aluno (destros e sinistros), além de uma luminosidade adequada para as práticas pedagógicas.

As salas de aula apresentam tamanhos variados para acomodar de forma confortável turmas com número diferente de aluno, variando o tamanho de 54 a 141 m².

O ambiente das salas de aulas da FACENE/RN também é coberto pela rede wi-fi da Instituição, possibilitando que a tecnologia, e os recursos online provenientes dela, também façam parte da diversidade pedagógica. Lembramos que todos os computadores contam com leitor de DVD/CD ROM e entrada USB para pen driver e Internet com tecnologia Wi-Fi.

As salas de aula são identificadas com numeração sequencial. Como recurso exitoso e inovador as salas de aula são equipadas, quando necessário, com o objetivo

de assegurar o acesso a recursos didáticos modernos, bem como a execução de metodologias ativas em qualquer ambiente da instituição. Existe cinco gabinetes com rodas (dispositivo de transporte e recarga), equipado com 64 tablets Samsung, cada gabinete. Estes “carrinhos” com os tablets possibilita que os professores executem avaliações digitais em sala de aula, realizem testes, simulações, acessem materiais audiovisuais e em alta resolução de forma individualizada, e adotem estratégias de metodologias ativas utilizando este recurso tecnológico.

O estudante poderá aprofundar o estudo relacionado aos assuntos abordados em sala de aula, interagir com os diversos professores, discutir e enviar tarefas em qualquer hora e lugar, bastando usar a conexão de internet para realizar seus estudos. Tudo isto, com o suporte da Plataforma MOODLE, que na nossa instituição recebeu a denominação de Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

As salas de aula atendem às necessidades institucionais e do curso, apresentando manutenção periódica, conforto, disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem desenvolvidas, flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino-aprendizagem, e possuem outros recursos cuja utilização é comprovadamente exitosa.

Sala de Aula Interativa

A sala de aula interativa é um espaço físico destinado a utilização de uma lousa interativa para mediação de metodologias ativas. É um espaço composto por cadeiras confortáveis organizadas em semi-círculo em torno de uma tela interativa touch screen, cuja a utilização pode ser moldada de acordo com a necessidade do professor. A tela é utilizada para a realização de trabalhos colaborativos como: construção de mapas conceituais, painéis digitais, quizz, jogo da memória, bongo, infográficos, brainstorming, check-list, entre outros.

Ambiente de Metodologias Ativas

O Ambiente de Metodologias Ativas (AMA) foi um espaço físico idealizado para favorecer a aplicação de estratégias de ensino-aprendizagem em que o aluno seja protagonista do seu processo. Consiste em uma sala com a utilização de mesas articuladas que assumem diversos formatos possibilitando uma grande variabilidade de técnicas e ferramentas de ensino. Neste espaço são realizadas metodologias que

promovem a autonomia dos alunos, o desenvolvimento de competências socioemocionais, o aumento do engajamento dos alunos na sala de aula e o desenvolvimento da autogestão do aprendizado.

3.17 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

A Instituição dispõe de um conjunto interligado de recursos de informática disponíveis para a comunidade acadêmica que conta com 50 (cinquenta) computadores, disponíveis em tempo integral para consultas ao acervo, ao portal do aluno, pesquisas, formatações e outras atividades acadêmicas.

O Laboratório de Informática constitui-se em importantes espaços de vivência e trabalho para a comunidade acadêmica, pela disponibilidade de recursos modernos e atualizados e a disponibilidade de acesso ilimitado às redes científicas nacionais e internacionais. Atendem às necessidades institucionais e do curso em relação à disponibilidade de equipamentos, ao conforto, à estabilidade e velocidade de acesso à internet, à rede sem fio e à adequação do espaço físico, possui hardware e software atualizados e passa por avaliação periódica de sua adequação, qualidade e pertinência.

Seus recursos, como descrito anteriormente, têm sido utilizados para pesquisa pelos diversos atores institucionais, para digitação e formatação de trabalhos científicos. Atualmente é peça indispensável para se ministrar os conteúdos relacionados a conhecimentos de bioestatística, epidemiologia e informática aplicada à saúde.

O laboratório de informática da FACENE/RN possui rotina de atualização de seus programas, além de ter os recursos multimídias ligados em rede, com acesso à internet banda larga. Em períodos de férias (julho e janeiro), é efetivada a manutenção preventiva e a vistoria dos equipamentos, colocando-os ao pleno uso durante o semestre letivo.

As ações exitosas

- Capacitação para as normas da ABNT, voltado para a comunidade acadêmica;
- Capacitação permanente dos funcionários da Biblioteca;
- Capacitação no Acesso às Fontes de Informação da BVS;
- Semana de Conscientização: Biblioteca Patrimônio Nosso;
- Profissionais de Saúde Atualizados;
- Sarau literário;

- Semana do livro e da biblioteca.

3.18 Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC)

O acervo físico está tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES. O acervo da bibliografia básica é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das UC. Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas UC. O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

A Biblioteca Sant'Ana, pertencente às Instituições Nova Esperança, está diretamente vinculada à sua Diretoria e se constitui no órgão central de suporte aos planos e programas acadêmicos dessa Instituição, de estímulo ao ensino, à extensão e à pesquisa bibliográfica, científica e tecnológica.

Para cumprir a sua missão de promover o acesso, a recuperação e a transferência de informações para toda a comunidade universitária e geral, de forma ágil, atualizada e qualificada, visando contribuir para a formação profissional integral do cidadão, e desta forma colaborar com o desenvolvimento científico, tecnológico e cultural da sociedade, a Biblioteca possui estrutura física adequada, acervo de livros, periódicos e multimeios atualizados, acesso à internet e base de dados, além de oferecer vários serviços e moderno sistema automatizado de gerenciamento de bibliotecas.

Atualmente, a Biblioteca Sant'Ana está situada no térreo da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança de Mossoró (Facene/RN). Dessa maneira, o espaço físico conta com a recepção do ambiente informacional com balcão de empréstimo,

devolução e renovação; além do guarda-volumes com 48 colmeias; acervo físico; 10 cabines de Estudo em Grupo e 08 cabines de Estudo Individual. Ademais, a sala destinada às Bibliotecárias. Em se tratando da Recepção da Biblioteca, medindo 34,97m², contamos com um balcão em formato “L”, que permite o empréstimo, devolução e renovação de livros, juntamente com a guarda dos pertences dos usuários no guarda-volumes (colmeias) que ficam presentes nesse mesmo espaço. Os funcionários utilizam computadores, todos com acesso à internet, como também o acesso ao sistema de informação utilizado pela biblioteca que é o “BookWeb”.

O acervo conta com 59 estantes que são responsáveis pela guarda de quase 15 mil exemplares, além dos periódicos nacionais e internacionais, os multimeios (Cds e Dvds) e monografias. O espaço destinado ao acervo e as cabines de estudo individual mede 317,94m². Vale ressaltar que a biblioteca dispõe de 03 terminais de consulta do acervo, na qual os alunos(as) podem fazer buscas a respeito do acervo físico.

No espaço lateral e final do acervo físico, dispomos de 08 Cabines de Estudo Individual, com mesas e cadeiras acolchoadas; 03 mesas com 02 cadeiras cada e 05 mesas com 04 cadeiras cada. Em relação ao espaço das Cabines de Estudo em Grupo, que mede 79,50m², são ofertadas 10 cabines, com 01 mesa e 04 cadeiras acolchoadas, cada. E em cada cabine, possui um terminal de pesquisa, acrescida de 01 cadeira, com exceção da cabine do meio.

A sala destinada às Bibliotecárias, que mede 15,13m², conta com computadores, mesas e cadeiras acolchoadas. É neste espaço que são realizados todo o processamento técnico da informação desde a conferência dos livros até irem para as estantes (processo final). E o espaço destinado às exposições, campanhas e projetos da unidade de informação, que antecede a sala das bibliotecárias, mede 25,50m².

A seção de periódicos é composta por revistas científicas nacionais e internacionais, jornais e revistas não científicas. O acervo de periódicos contém aproximadamente 63 títulos, contendo ao total 1727 exemplares e 3 títulos de jornais. Alguns dos periódicos científicos disponibilizam o seu acesso digital online.

Em seus terminais de consulta e pesquisa, é possibilitado ao aluno o acesso às seguintes bases de dados:

- Portal CAPES;
- BIREME - Centro Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da

Saúde;

- LILACS - Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde;
- MEDLINE - Literatura Internacional em Ciências da Saúde;
- COCHRANE - Revisões Sistemáticas da Colaboração Cochrane;
- SciELO - Scientific Electronic Library Online;
- Catálogo de Revistas da Biblioteca Virtual de Saúde Pública;
- PUBLISES – Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo;
- ADOLEC - Saúde na Adolescência;
- BDEF - Base de Dados de Enfermagem;
- DESASTRES - Acervo do Centro de Documentação de Desastres;
- HISA - História da Saúde Pública na América Latina e Caribe;
- HOMEINDEX - Bibliografia Brasileira de Homeopatia;
- LEYES - Legislação Básica de Saúde da América Latina e Caribe;
- MEDCARIB - Literatura do Caribe em Ciências da Saúde;
- REPIDISCA - Literatura em Engenharia Sanitária e Ciências do Ambiente;
- Banco de Teses de Psiquiatria – Escola Paulista de Medicina;
- NLM - Base de referência bibliográfica internacional na área de Ciências da Saúde;
- Saber- Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da USP;
- Dedalus - Banco de Dados Bibliográficos da USP;
- Prossiga - Base de dados brasileiras nas diversas áreas do conhecimento;
- Eric - Base de dados internacional com referências bibliográficas e resumos na área de educação;
- Findarticles - Base de dados contendo mais de 3 milhões de artigos nas diversas áreas do conhecimento;
- Ingenta - Base contendo, referência bibliográfica, resumo e textos completos de cerca de 20.000 publicações nas diversas áreas do conhecimento;
- BDTD - Biblioteca Digital de Teses e Dissertações, disponível através do IBICT.

Visando a uma melhor qualidade na prestação de seu papel, a Biblioteca disponibiliza, de forma ágil, seus produtos e serviços, objetivando, com qualidade, a satisfação de seus usuários. Através da adoção de uma política de atualização e expansão do acervo, foi possível estabelecer e implementar diretrizes para aquisição de novos títulos, de maneira técnica e sob critérios acadêmicos, atendendo, assim, às áreas de ensino, pesquisa e extensão. Para a aquisição de novos títulos, é adotada a seguinte sistemática:

- Identificação de novos títulos referentes à bibliografia básica das disciplinas do Curso;
- Renovação sistemática das assinaturas de periódicos;
- Identificação de títulos inexistentes ou com número insuficiente de exemplares;
- Indicação de novos livros, assinatura de periódicos técnicos pelos professores;
- Indicação de novos livros pelos discentes;
- Relação para compra (considerando-se, entretanto, que alguns títulos não estão mais sendo editados, procedem-se às substituições através de novas indicações dos professores);
- Aquisição de, pelo menos, 1 exemplar de cada título da bibliografia básica, por grupo de 5 alunos.

A organização do acervo é feita de acordo com a CDU (Classificação Decimal Universal), juntamente com o número de Cutter, que forma o número de chamadas que permite a organização e, posteriormente, a busca dos livros nas estantes. O acesso aos seus documentos é facilitado pelo Sistema de Biblioteca BookWeb que, em seus terminais de consulta, permite aos usuários obter informações sobre a existência dos documentos, sua localização e disponibilidade para empréstimo. A busca informacional pode ser feita com os dados como nome do autor, título e/ou assunto.

Os funcionários da Biblioteca estão aptos a prestar informações referentes a todos os serviços e produtos fornecidos por ela. É oferecida a orientação para normalização de trabalhos acadêmicos com base na ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e a AACR2 (Código de Catalogação Anglo-Americano).

A Biblioteca participa do Programa de Comutação Bibliográfica (COMUT) e do SCAD (Serviço Cooperativo de Acesso ao Documento da Biblioteca Virtual em Saúde), que permite o acesso a documentos (através de cópias de artigos de revistas técnico-científicas, teses e anais de congressos), exclusivamente, para fins acadêmicos e de pesquisa.

A equipe de trabalho é dividida entre os três turnos, com carga horária de oito horas diárias. São sete funcionários ao todo, sendo duas bibliotecária, quatro auxiliares de biblioteca e um jovem aprendiz, que auxiliam em todos os procedimentos bibliotecários.

Durante o período letivo, a Biblioteca funciona de segunda a sexta, das 07:00h às 22:00h, e aos sábados, das 07:00h às 13:00h, ou seja, em todo horário em que a

Faculdade estiver mantendo alguma atividade, a unidade informacional estará aberta para oferecer os seus serviços.

3.19 Acervo físico tombado e informatizado

O sistema de Informação utilizado na Biblioteca é o Bookweb, sistema utilizado no cadastro de materiais, geração de etiquetas e capas, empréstimo, devolução, reserva e emissão de relatórios. Também utilizamos do sistema on-line, no qual o usuário realiza a renovação dos livros que estão emprestados no seu nome e faz a reserva dos títulos desejados na sua própria casa, não sendo necessário realizar a renovação e a reserva no ambiente da Biblioteca. O acervo virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários.

Exemplares as assinaturas de acesso virtual e de periódicos especializados. O acesso a esses materiais é feito através do Portal da Capes, em todos os terminais localizados na biblioteca e também, no laboratório de informática e nos demais terminais da FACENE/RN. As bases de dados do Portal da Capes configuram uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza a instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica internacional. Oferece acesso a textos completos disponíveis em mais de 48 mil publicações periódicas, internacionais e nacionais e 130 bases de dados que reúnem desde referências e resumos de trabalhos acadêmicos e científicos até normas técnicas, patentes, teses e dissertações, dentre outros tipos de materiais, cobrindo todas as áreas do conhecimento. Inclui também uma seleção de importantes fontes de informação científica e tecnológica de acesso gratuito na web.

O acervo da bibliografia básica é adequado em relação as unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza da UC.

O acervo da bibliografia básica é composto por 3 (três) títulos por unidade curricular, sendo adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das unidades curriculares. Da mesma forma, está referendado por ata do NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da unidade curricular, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Conforme preconizado, o NDE do curso emite relatório de adequação, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da unidade curricular,

porque o objetivo geral da Política de Desenvolvimento de Coleção da Biblioteca é gerir os recursos informacionais disponíveis com base nas orientações e diretrizes estabelecidas pelo NDE e pelo PPC do curso de Nutrição da FACENE/RN e, em consonância com as necessidades informativas dos usuários: professores, alunos, unidades administrativas, comunidade de egressos e pesquisadores externos. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas unidades curriculares.

Além disso, possuímos a assinatura da biblioteca virtual Minha Biblioteca que contém livros digitais nas áreas de ciência, de tecnologia e da saúde. Os alunos possuem acesso remoto, podendo ler livros online, através de computador, tablets e smartphones.

O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas. Adota-se Plano de Contingência/Plano de Desenvolvimento de Coleções para a garantia do acesso e do serviço. Visando a uma melhor qualidade na prestação de seu papel, a Biblioteca disponibiliza, de forma ágil, seus produtos e serviços, objetivando, com qualidade, a satisfação de seus usuários. Através da adoção de uma política de atualização e expansão do acervo, foi possível estabelecer e implementar diretrizes para aquisição de novos títulos, de maneira técnica e sob critérios acadêmicos, atendendo, assim, às áreas de ensino e extensão.

A Política de Desenvolvimento de Coleção (PDC) da Biblioteca da IES visa estabelecer os critérios para formação e atualização do acervo, possibilitando aquisições de materiais que atendam às demandas docentes, discentes e usuários em geral, sempre com base nas orientações e diretrizes estabelecidas pelo NDE e pelo PPC do curso e de acordo com as necessidades dos alunos e professores da IES.

A Biblioteca Sant'Ana promove, semestralmente, eventos, projetos e cursos relacionados à leitura, ao uso da biblioteca e à pesquisa. Dentre elas temos a:

- Capacitação para as normas da ABNT, voltado para a comunidade acadêmica;
- Capacitação permanente dos funcionários da Biblioteca;
- Capacitação no Acesso às Fontes de Informação da BVS;
- Semana de Conscientização e Preservação do nosso acervo;
- Projeto para Disseminação Seletiva da Informação;
- Semana do Livro e da Biblioteca;
- Sarau literário.

3.20 Ementário do curso de Graduação em Nutrição

PRIMEIRO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Morfologia Humana</p> <p>CARGA HORÁRIA: 80 horas</p>
<p>EMENTA: Estudo teórico-prático da Morfologia humana: Introdução ao estudo da Anatomia e Embriologia Humanas. Embriologia Humana: Gametogênese; Período pré-embriônico: fecundação, segmentação, nidação, formação das membranas extra-embriônicas, gastrulação; Período embrionário: 4ª a 8ª semanas do desenvolvimento; Período fetal; Anexos embrionários: placenta, âmnio, saco vitelino e alantóide. Anatomia Humana: Introdução à Anatomia, generalidades, nomenclatura, conceitos gerais e termos de posição e direção; Aparelho locomotor; Sistema nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genitais e tegumento. Inter-relações entre os sistemas orgânicos. Aspectos éticos e legais. A inter-relação morfológica desde a formação intrauterina e a constituição dos sistemas orgânicos. A Morfologia humana e sua relevância para a formação do profissional da área de saúde.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MOORE, Keith L.. Embriologia básica. 10.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. 2. DÂNGELO, J. G. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 3. PAULSEN, F. Sobotta: atlas de anatomia humana, anatomia geral e sistema muscular. v.1. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 406p.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MOORE, Keith L. Embriologia clínica. 11.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. 524p. 2. SADLER, T. W.. Langman: embriologia médica 14.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. 330p. 3. MOORE, K. L. Anatomia orientada para a clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. 4. NETTER, S. H. Atlas de anatomia humana. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. 5. SCHÜNKE, Michael. Prometheus atlas de anatomia: anatomia geral e sistema locomotor v.1. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 591p.
PRIMEIRO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Processos Biológicos</p> <p>CARGA HORÁRIA: 80 horas</p>
<p>EMENTA: Caracterização, biossíntese e metabolismo das moléculas fundamentais da vida: proteínas, carboidratos, lipídios e ácidos nucleicos. Visão geral do metabolismo. Vias energéticas anabólicas e catabólicas. Biologia celular e classificação dos seres vivos. Células procariontes e eucariontes. Envoltórios celulares. Citoplasma e seus componentes. Movimentação celular. Comunicação intercelular e intracelular. Conceitos básicos de genética. As leis de Mendel. Material genético. Ciclo celular. Etapas de mitose e meiose. Transmissão da informação gênica. Manifestações fenotípicas do material genético e mutações. Padrões de herança genética e processos de regulação. Princípios de Genética de populações. Alterações moleculares e cromossômicas. Tecnologia do DNA recombinante. Microscopia óptica aplicada ao estudo das células e tecidos. Tecido epitelial de revestimento. Tecido conjuntivo. Sistema tegumentar: pele e anexos. Tecido muscular liso, esquelético e cardíaco. Tecido cartilaginoso. Tecido ósseo. Tecido nervoso. Tecido sanguíneo e medula óssea.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. JUNQUEIRA, L. C.. Histologia básica: texto e atlas 14.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. 2. JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa. Biologia celular e molecular. 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. 3. Nelson, David L. Princípios de bioquímica de Lehninger 8.ed. Porto alegre: Artmed, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 838p.
2. ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 1427p.
3. CHAMPE, Pamela C. **Bioquímica ilustrada**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 519p.
4. GARTNER, Leslie P. **Tratado de histologia**. 5.ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022
5. WELSCH, Wrich. **Sobotta: atlas de histologia: citologia, histologia e anatomia microscópica** 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 259p.

PRIMEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Fundamentos Científicos I

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA:

A natureza da ciência e da pesquisa científica. Tipos de conhecimento. O ensino superior e a formação do profissional de saúde/nutrição. O homem quem é ele? A reconstrução da dimensão da totalidade humana. O modo-humano-de-ser. O homem como ser-no-mundo. A fenomenologia do homem. A metafísica do homem. A dimensão do cuidado. As questões étnico-raciais. Os conhecimentos filosóficos-antropológicos e a prática na área da saúde. O conhecimento científico e seus níveis. Técnicas de leitura, anotações e estratégias de aprimoramento da aprendizagem. Enfoques teórico-práticos na pesquisa em saúde. Aspectos éticos e legais da pesquisa envolvendo seres humanos. Evolução da pesquisa em saúde no Brasil. Métodos e técnicas de pesquisa e suas aplicações na área da saúde. Etapas metodológicas no desenvolvimento da pesquisa científica. Os métodos da pesquisa científica. A pesquisa com enfoques quantitativo e qualitativo. Análise, resumo e crítica de trabalhos de pesquisa científica. A crítica metodológica. Elaboração de projetos e relatórios técnicos de pesquisa. A pesquisa na Nutrição e sua trajetória histórica no Brasil e no mundo. Normas de formatação de trabalhos acadêmicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2023.
2. SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 24.ed. São Paulo: Cortez, 2016. 317p.
3. ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 158p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2022.
2. MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2021.
3. JASPERS, Karl. **Introdução ao pensamento filosófico**. São Paulo: Cultrix, 2005. 148p.
4. VIEIRA, S. **Metodologia científica para a área de saúde**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.
5. RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas** 4.ed.. 4ª. São Paulo: Atlas, 2017. 404p.

PRIMEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Química Geral e Orgânica

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Conceitos fundamentais da Química geral; Ligações covalente: estrutura de Lewis, regra do octeto, ressonância, polaridade de ligação covalente, forças intermoleculares; Introdução ao estudo da química orgânica e diferenciação de cadeias carbônicas (alifáticas, aromáticas e outras) e correlação entre as estruturas e suas propriedades químicas e físicas. Representação de moléculas orgânica, isomeria, propriedades e nomenclatura dos hidrocarbonetos (alcanos, alcenos e alcinos). Identificação das funções orgânicas e suas nomenclaturas e aplicabilidade em alimentos. Isomeria geométrica e óptica de compostos orgânicos presentes em alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. SOLOMONS, T. W. Granham. **Química orgânica**. 12.ed v.1. 12^a. Rio de Janeiro: LTC, 2023. 575p.
2. CAREY, Francis A.. **Química orgânica** v.1e 2 7^a. Porto Alegre: AMGH, 2011. 764p.
3. ATKINS, Peter. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente** 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ALLINGER, Norman L.. **Química orgânica**. 2. ed. Rio de Janeiro: JC, 1976. 961p.
2. ZUMDAHL, S. S. **Introdução à química: fundamentos**. São Paulo: Cengage, 2015.
3. MCMURRY, John. **Química orgânica**. 9. ed. São Paulo: Cengage, 2016. v. 1.
4. BROWN, Theodore L.. **Química: a ciência central**. 13. ed. São Paulo: Pearson, 2016. 1188p.
5. MORRISON, R. **Química orgânica**. 14. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2005. 1510p.

PRIMEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Introdução à Nutrição

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Conhecimento sobre a Ciência da Nutrição. Conceitos básicos em Nutrição. As Leis da Nutrição. Os grupos alimentares. Alimentação e Qualidade de vida. Histórico do nutricionista no Brasil. A legislação que regulamenta a profissão do nutricionista e seu exercício profissional. As diferentes áreas de atuação. Atuação do Nutricionista e o seu papel na sociedade enquanto profissional de saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022.
2. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2008.
3. PHILIPPI, S. T. (coord.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3^a. barueri: Manole, 2018. 399p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014, 156 p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
2. CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019..
3. MENDONÇA, R. T. **Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão**. São Paulo: Rideel, 2010.
4. SIZER, F.; WHITNEY, E. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. São Paulo: Manole, 2003.
5. VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568p.

PRIMEIRO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade - SIESC I</p> <p>CARGA HORÁRIA: 60 horas</p>
<p>EMENTA: Introdução aos conhecimentos sobre a educação em saúde, apresentando-a como direito e condição digna de vida, atuando na promoção da integralidade da assistência, com foco na promoção e prevenção de direitos humanos. Abordagem da importância da saúde para os grupos socialmente vulneráveis, direcionando para uma assistência de saúde completa e digna. Caracterização e avaliação da participação do aluno, enquanto sujeito da sua formação, no desenvolvimento das atividades de educação em saúde direcionadas aos grupos vulneráveis.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. de S.; BONFIM, J. R. de A. (Orgs.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. revista e aumentada. São Paulo: Hucitec, 2017. 2- JONSEN, A. R. Ética clínica: abordagem práticas para decisões éticas na medicina clínica. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. 3- ROCHA, J. S. Y. Manual de saúde pública e saúde coletiva no Brasil. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> ALMEIDA, S.L. DE. Racismo estrutural: feminismos plurais. São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019. 2- COSTA, C. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 5. ed. São Paulo: Moderna 2016. 3- ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G.; RIBEIRO, H. Saúde pública: bases conceituais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 4- Geraldês, Paulo Cesar. Saúde coletiva de todos nós. Rio de Janeiro: Revinter, 1992. 5- AGUIAR NETO, Zenaide. SUS: Sistema Único de Saúde, antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. 2. ed. São Paulo: Martinari, 2015. 272p.
SEGUNDO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Mecanismo de Agressão e Defesa I</p> <p>CARGA HORÁRIA: 60 horas</p>
<p>EMENTA: Estuda os mecanismos gerais de agressão do organismo. Compreende o conhecimento da morfologia, fisiologia, bioquímica, genética e identificação dos microrganismos patogênicos para o homem. Ação dos agentes físicos e químicos no controle dos microrganismos. Antimicrobianos e bactérias aeróbias e anaeróbias de importância clínica. Aspectos gerais dos vírus e dos fungos. Estuda o conhecimento do parasitismo que acomete a Saúde do Homem. Os Helmintos e Protozoários: posição sistemática, morfologia, biologia, relação parasito-hospedeiro-meio ambiente, transmissão, patogenia e sintomatologia, diagnóstico, tratamento, controle e profilaxia, epidemiologia. A compreensão das doenças parasitárias. A Parasitologia e suas implicações para a saúde humana nos contextos locais e nacionais de assistência à saúde</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. NEVES, D. P. Parasitologia Humana. 13ª ed.; São Paulo: Atheneu, 2016. 2. Madigan, Michael T.. Microbiologia de Brock. 14ª. Porto Alegre: Artmed, 2016. 1006p. 3. Murray, Patrick. Microbiologia médica. 9.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. 848p.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rey, Luís. Bases da parasitologia médica 3.ed.. 3ª. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 391p.

2. Zeibig, Elizabeth A. **Parasitologia clínica: uma abordagem clínico-laboratorial**. 2ª. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 376p.
3. TORTORA, G. I.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
4. Focaccia, Roberto (ed.). **Tratado de infectologia**. 5.ed. v.2. 5ª. São Paulo: Atheneu, 2015.
5. Mims, Cedric. **Microbiologia médica**. 3.ed. 3ª Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 709p.

SEGUNDO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Fundamentos Científico II

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Estudo aos Fundamentos Científicos II: Saúde Ambiental: estudo das influências do ecossistema no processo saúde/doença do homem. O papel do nutricionista nas ações de vigilância à saúde. Estudo de noções básicas de saneamento da água, detritos e resíduos. Doenças transmissíveis por deficiência de saneamento básico.

Tratamento da água e efluentes. Tendências na prestação de serviço de saúde ambiental. Necessidades de saúde ambiental: significação para a Nutrição. Sistemática de assistência de nutrição à saúde ambiental.

Bioestatísticas: introdução ao estudo da Bioestatística com ênfase na parte aplicada a fenômenos estatísticos e problemas biológicos. Compreensão de cálculos estatísticos descritivos na elaboração de gráficos e tabelas aplicadas à área. Além do estudo e aplicação da estatística na identificação das condições de morbi-mortalidade nas comunidades. Embasamento técnico-científico que possibilita ao nutricionista: coletar, tabular, criticar e analisar dados de estatística vital utilizando-os como orientadores das intervenções na sua prática profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI-CARLOS, V. **Meio Ambiente e Sustentabilidade**. Porto Alegre: Bookman, 2012.
2. BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. **Meio ambiente: guia prático e didático**. 3. ed. São Paulo: Érica, 2019.
3. MARTINS, Gilberto de Andrade. **Estatística geral e aplicada**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2019. 345p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CAVALCANTE, C. (Org.). **Desenvolvimento e natureza: estudo para uma sociedade sustentável**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2003.
2. ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Epidemiologia e saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. 719p.
3. CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística: Princípios e Aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2003.
4. KATZ, D.L.; ELMORE, J.G. & JEKEL, J.F. **Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva**. Porto Alegre: Artmed. 2ª edição, 432p. 2005.
5. VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022.

SEGUNDO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Processos Morfofisiológicos

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Noções básicas sobre a organização do ser vivo, meio interno, estabilidade celular, estudo dos vários sistemas fisiológicos do ser humano. Princípios da Genética Molecular. Estudo funcional dos órgãos e sistema do corpo humano. Sistemas neuromuscular, circulatório, respiratório, digestório, renal, endócrino, metabolismo e reprodução. Biofísica da visão. Estudo dos eventos biofísicos e fisiológicos mantenedores da homeostasia nos diferentes sistemas do organismo humano. Padrões de herança e identificação de genes alterados que provocam doenças.

Regulação Gênica. Genética de populações. Herança multifatorial. Citogenética humana. Imunogenética.
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GRIFFITHS, Anthony J. F et al. Introdução à genética. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. 2. HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. 3- HALL, J. E. GUYTON, A. C. Guyton e Hall: fundamentos de fisiologia médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- STRACHAN, T.; READ, A. Genética molecular humana. 4. ed. Rio de Janeiro: A Educação, 2013. 2- AIRES, M. M. Fisiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 3- GANONG, William F. Fisiologia médica. 24. ed. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2014. 778p. 4- BRUNONI, D.; PEREZ, A. B. A. Guia de genética médica. São Paulo: Manole, 2013 5- PIMENTEL, M. M. G. et al. Genética essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
SEGUNDO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Sistema Digestório e Controle Neuroendócrino</p> <p>CARGA HORÁRIA: 40 horas</p>
<p>EMENTA: Abordagem do sistema digestório e das glândulas endócrinas, da estrutura macro e microscópica e da função dos órgãos que o compõem, relação eixo neuroendócrino e intestino, bem como alterações da homeostasia destes sistemas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Cuppari, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 4.ed. Barueri: Manole, 2019. 602p. 2- RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022. 3- TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. AQUINO, Rita de Cássia de. ; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (O grs.) . Nutrição clínica: estudos de casos comentados. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. 2. KUMAR, Vinay.; ABBAS, Abul K. ; ASTER, Jon C. Robbins: patologia básica. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. 3. LOSSOW, Jacob Francone; FRANCONI, Clarice Ashworth ; LOSSOW, Walter J. Anatomia e fisiologia humana. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 4. NELSON, D. L; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. 5. COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; Cominetti, Cristiane (orgs.) . Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na sua e na doença. 2.ed. Barueri: Manole, 2020.
SEGUNDO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Bioquímica Metabólica</p> <p>CARGA HORÁRIA: 40 horas</p>

EMENTA: Estudo teórico-prático do Metabolismo. Integração existente entre as diversas rotas metabólicas do anabolismo e do catabolismo, evidenciando a regulação endócrina dos processos de degradação, utilização e biossíntese de glicose, ácidos graxos e aminoácidos com enfoque clínico, alterações patológicas e diagnóstico laboratorial. A Bioquímica metabólica e sua relevância para a formação do profissional da área de saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. NELSON, David L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 8. ed. Porto alegre: Artmed, 2022. 1298p.
2. RODWELL, Victor W. et al. **Bioquímica ilustrada de Harper**. 31. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021.
3. BERG, J. M.; TYMACZKO, J. L. **Bioquímica**. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. DEVLIN, D. M. (Coord.) **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 7.ed. Rio de Janeiro: Blucher, 2011.
2. VOET, Donald. **Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular**. 4. ed. Porto alegre: Artmed, 2015. 1167p.
3. MURRAY, R. K. **Bioquímica ilustrada de Harper**. 31 ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2021..
4. COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2ªed. São Paulo: Manole, 2020.
5. MICHELACCI, Y. M.; OLIVA, M. L. V. (Coord.) **Manual de práticas e estudos dirigidos: química, bioquímica e biologia molecular**. São Paulo: Blücher, 2014.

SEGUNDO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC II

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Compreensão de ações de promoção e prevenção em saúde como base fundamental para uma assistência em saúde completa. Abordagem da Política Nacional de Educação Ambiental junto à comunidade, com ações coletivas de educação em saúde, visando a prevenção e promoção à saúde a partir da educação ambiental. O processo saúde-doença e os fatores ambientais determinantes e condicionantes do adoecimento e morte na comunidade. Construção de um diagnóstico ambiental e das condições de moradia da população de uma área de abrangência. Identificação e localização de situações de risco ambiental para a saúde, articulando os conhecimentos desenvolvidos ao longo do curso com os princípios e diretrizes do SUS.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Epidemiologia e saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. 719p.
2. CAMPOS, G. W. S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2017. 968p.
3. SANTOS, M. M. C. **Educação ambiental e políticas públicas: vivências nas escolas municipais**. Curitiba: CRV, 214p., 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CARVALHO, G. I; SANTOS, L. **SUS: Sistema Único de Saúde**. 4. São Paulo: Unicamp, 2006.
2. FIGUEIREDO, N. M. A. **Ensinando a cuidar em saúde pública**. São Caetano do Sul: Difusão Enfermagem, 2005.
3. OLIVEIRA, Augusta et al. **Saúde da família e da comunidade**. Barueri: Manole, 2017.
4. OHARA, E. C. C.; SAITO, R. X. S. **Saúde da Família: considerações teóricas e aplicabilidade**. 3.ed. São Paulo: Martinari, 2014.

5. AGUIAR NETO, Zenaide. **SUS: Sistema Único de Saúde**, antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. 2. ed. São Paulo: Martinari, 2015. 272p.

TERCEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Mecanismo de Agressão e Defesa II

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Estudar os mecanismos gerais de agressão do organismo. Estudar os componentes estruturantes do sistema imune: células, órgãos e principais moléculas receptoras. Estudar os componentes da imunidade humoral (Linfócitos B, anticorpos, sistema complemento) e celular (Linfócitos T). Estudar as reações de hipersensibilidade, respostas autoimunes, imunodeficiências, imunologia das neoplasias e transplantes, além das vacinas e soros. Estudar os processos patológicos gerais: etiologia, patogenia, alterações morfológicas e funcionais. Estudar as respostas das células, tecidos e órgãos a agentes agressores (físicos, químicos e biológicos): adaptações celulares, degenerações celulares, lesão e morte celular, inflamação, reparo: regeneração e cicatrização, distúrbios de crescimento, distúrbios hemodinâmicos, doenças infecciosas, neoplasias benignas e malignas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ABBAS, Abul K; LICHTMAN, H.; PILLAI, S. **Imunologia celular e molecular**. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. 565p.
2. ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.
3. KUMAR, V; ABBAS, A. K.; ASTER, A. **Robbins e Cotran: Patologia, bases patológicas das doenças**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo: patologia** 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. 1542p.
2. DELVES, Peter J. **Roitt: fundamentos de imunologia** 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. 524p.
3. MONTENEGRO, M. et al. **Patologia: processos patológicos gerais**. 6. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.
4. PLAYFAIR, J. H. L. **Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2013.
5. LEVINSON, W. **Microbiologia médica e imunologia**. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.

TERCEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Fundamentos Sociais

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Estudo introdutório da Ética/Bioética e Sociologia como ciência e suas aplicações no âmbito dos fundamentos de construção da estrutura social contemporânea, de modo especial à correlação sociedade, cidadania, direitos humanos, assistência de saúde e princípios de igualdade e universalidade. O contexto sociológico mundial, nacional e regional. Códigos internacionais de direitos humanos. Direitos individuais e as mídias sociais. O direito à educação como direito humano potencializador de outros direitos. Igualdade e diversidade: direitos sexuais, diversidade religiosa e diversidade étnica-racial. Conceitos de africanidades e afrodescendência. Cosmovisão africana: valores civilizatórios africanos presentes na cultura brasileira. As origens africanas e as nações africanas representadas no Brasil. A questão indígena no Brasil. O Processo saúde/doença no Brasil, na região Nordeste e no contexto loco-regional: seus determinantes sociais. Políticas Públicas de Saúde e sua interface com a realidade sócio-econômica. A Saúde e a construção da cidadania. A ética na assistência de saúde e na pesquisa com seres humanos.

O sistema CEP/CONEP. Aspectos éticos da pesquisa em Nutrição. Responsabilidade ética do profissional de Nutrição, diante de conflitos e dilemas éticos, no campo da assistência e da pesquisa científica

envolvendo o ser humano. O profissional de Nutrição como colaborador e promotor de mudanças da realidade de saúde e das políticas públicas de assistência à saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano - compaixão pela terra**. 20. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 248p.
2. DIAS, R. **Sociologia**. São Paulo: Pearson, 2012.
3. BETIOLI, A. B. **Bioética, a ética da vida**. 2. ed. São Paulo: LTr, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1- BOTTOMORE, T. B. **Introdução à sociologia**. 9.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
2. GIL, A. C. **Sociologia geral**. São Paulo: Atlas, 2016.
3. MUNDURUKU, D. **O caráter educativo do movimento indígena brasileiro (1970-1990)**. São Paulo: Paulinas, 2012.
4. SANCHES, M. A. **Bioética e planejamento familiar: perspectivas e escolhas**. Rio de Janeiro: Vozes, 2014.
5. AGUIAR NETO, Zenaide. **SUS: Sistema Único de Saúde, antecedentes, percurso, perspectivas e desafios**. 2. ed. São Paulo: Martinari, 2015. 272p.

TERCEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Epidemiologia

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Epidemiologia e método epidemiológico. Importância sanitária no controle e prevenção de doenças. Os problemas sanitários. Aspectos do saneamento relacionados com as atividades da saúde. Fases da investigação epidemiológica. Inter-relação da saúde ambiental e coletiva. Taxas e coeficientes de saúde. História natural da doença. Estudo e aplicação da Epidemiologia na identificação e avaliação das condições de morbi/mortalidade e qualidade de vida das comunidades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia: Teoria e Prática**. 11. Reimp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
2. MEDRONHO, Roberto A. et al. **Epidemiologia: incluindo caderno de exercícios**. São Paulo: Atheneu, 2009. 125p.
3. FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida de. **Ensinando a cuidar em saúde pública**. São Caetano do Sul: Yendis, 2008. 528p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ALEXANDRE, L. B. S. P. **Epidemiologia aplicada aos serviços de saúde**. São Paulo: Martinari, 2012.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia da Vigilância Epidemiológica**. Brasília: MS, 2009. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_epidemiologica_7ed.pdf.
3. BEAGLEOLE, R.; BONITA, R.; KJESLLSTROM, T. **Epidemiologia básica**. 2. ed. São Paulo: Santos, 2010. 213p.
4. PASSOS, Afonso Diniz Costa; FRANCO, Laércio Joel. **Fundamentos de epidemiologia**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2022.
5. ALMEIDA FILHO, N. de; BARRETO, M. L. **Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações**. 1ª. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 699p.

TERCEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Nutrição e Dietética

CARGA HORÁRIA: 100 horas

EMENTA: Conceitos básicos de nutrição. Guias Alimentares. Macronutrientes e Micronutrientes. Hidratação. Energia e requerimentos nutricionais. Planejamento dietético para adultos saudáveis. Substitutos alimentares. Alimentos para fins especiais. Digestão e Absorção. Metabolismo celular. Composição nutricional dos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Alimentos funcionais. Biodisponibilidade dos nutrientes. Noções de Medidas Caseiras. Orientações Alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. PHILIPPI, S. T. (coord.). **Pirâmide dos alimentos:** fundamentos básicos da nutrição. 3ª. barueri: Manole, 2018. 399p.
2. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais:** aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
3. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause e Mahan:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. Cozzolino, Silvia M. Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 6. ed. Barueri: Manole, 2020. 1443p.
2. CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição clínica no adulto.** 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 578p.
3. VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568p.
4. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia.** 3. ed. São Paulo: Editora Payá, 2016.
5. DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-Mancuso, Ana Maria. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional.** 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

TERCEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Psicologia aplicada à nutrição

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Visão geral da psicologia como ciência, perpassando pelo histórico, principais abordagens e métodos de estudo em psicologia. Fatores sociais e princípios básicos do comportamento. Estudo da personalidade, noção de normal e patológico e conseqüentemente o processo saúde-doença, enfocando distúrbios alimentares. Relação da psicologia com o campo da saúde enfatizando a área da nutrição. Estudo do espectro do autismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. HOTHERSALL, David. **História da psicologia.** 4. Ed. São Paulo: McGraw Hill, 2019.
2. JACÓ-VILELA, Ana Maria. **História da Psicologia:** rumos e percursos. 3. ed. Rio de Janeiro: Nau, 2013. 720p.
3. BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. **Psicologias:** uma introdução ao estudo de psicologia. 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. 368p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BAUM, William M. **Compreender o Behaviorismo:** comportamento, cultura e evolução. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 312p.
2. GLEITMAN, Henry. **Psicologia.** Porto Alegre: Artmed, 2009.
3. RYDZ, Pires et al. **Psicologia.** Porto Alegre: SAGAH, 2018.
4. SKINNER, B. F. **Sobre o Behaviorismo.** São Paulo: Cultrix, 2006. 216p.
5. Telles, Sérgio. **Fragmentos Clínicos de psicanálise.** 3ª São Paulo: casa do psicólogo, 2012.

TERCEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC III **CARGA HORÁRIA:** 60 horas aula

EMENTA: Importância da promoção da saúde na escola e sua operacionalização. Discussão e aplicação do Programa Saúde na Escola, enfatizando a integração permanente de ações de saúde no ambiente escolar. A alimentação saudável e prática de atividade física como ferramentas de promoção da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. PHILIPPI, S. T. (coord.). **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. 3ª. barueri: Manole, 2018. 399p.
2. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia da Vigilância Epidemiológica**. Brasília: MS, 2009. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_epidemiologica_7ed.pdf.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. AGUIAR NETO, Z. **SUS – Sistema Único de Saúde: antecedentes, percurso, perspectivas e desafio**. 2. ed. São Paulo: Martinari, 2015.
2. DIAS, R. **Sociologia**. São Paulo: Pearson, 2012.
3. FIGUEIREDO, Nélia Maria Almeida de. **Ensinando a cuidar em saúde pública**. São Caetano do Sul: Yendis, 2008. 528p.
4. Maletta, Carlos Henrique Mudado. **Epidemiologia e saúde pública**. 3ª Belo Horizonte: Coopmed, 2014. 324p.
5. Cury, Geraldo Cunha. **Epidemiologia aplicada ao sistema único de saúde/ Programa da família**. Belo Horizonte: Coopmed, 2005. 92p.

TERCEIRO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Atenção Integral em Saúde Coletiva

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Assistência de saúde à comunidade. A identificação/caracterização de problemas de saúde coletiva. Sistema Único de Saúde: legislação, histórico, evolução, contexto atual, duas décadas de existência, avanços, dificuldades. A realidade e as perspectivas para a saúde no nordeste, em Mossoró, Rio Grande do Norte. Classificação e tipologia das unidades assistenciais de atenção primária e secundária. Unidades de Saúde da Família. Níveis de prevenção de agravos à saúde. As prioridades para enfrentamento nos territórios de saúde. Referência/Contra-referência. Equipe de saúde e atribuições do enfermeiro na atenção primária e secundária. Fundamentos teórico-metodológicos para a promoção de práticas educativas em saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. CAMPOS.G. W. S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2017. 968p.
2. GIOVANELLA, L. et al. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.
3. ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Epidemiologia e saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. 719p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. COHN, Amélia; ELIAS, Paulo. **Saúde no Brasil: políticas e organizações de serviços**. São Paulo: Cortez, 2005. 133p.
2. Ohara, Elisabeth Calabuig Chapina. **Saúde da família: Considerações teóricas e aplicabilidade**. São Paulo: Martinari, 3ed. 2014. 535p.

3. Rocha, Juan Stuardo Yazlle. **Manual de saúde pública e saúde coletiva no Brasil**. São Paulo: Atheneu, 2012. 227p.
4. Geraldês, Paulo Cesar. **Saúde coletiva de todos nós**. Rio de Janeiro: Revinter, 1992. 208p.
5. AGUIAR NETO, Zenaide. **SUS: Sistema Único de Saúde, antecedentes, percurso, perspectivas e desafios**. 2. ed. São Paulo: Martinari, 2015. 272p.

QUARTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Tecnologia de Alimentos I

CARGA HORÁRIA: 120 horas

EMENTA: Microrganismos contaminantes dos alimentos, suas características e fatores relacionados ao seu desenvolvimento. Agentes contaminantes dos alimentos e formas de controle. Doenças veiculadas por alimentos e os danos causados ao comensal. Alterações microbianas dos alimentos. Introdução à Bromatologia. Noções gerais sobre componentes de alimentos. Umidade e sólidos totais, Cinzas e Fibras em alimentos. Lipídeos e Análise de lipídeos. Carboidratos e Análise de carboidratos. Proteínas e Análise de Proteínas. Vitaminas e minerais. Aditivos em alimentos e aromatizantes. Legislação e Fiscalização de Alimentos. Rotulagem de Alimentos. Análise Sensorial. Princípios básicos de métodos de Análises de Alimentos. Critérios de interpretação de laudos bromatológicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2013.
2. FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1- SILVA, NEUSELY DA. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água** 5ª São Paulo: Blucher, 2017. 535p.
- 2- EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- 3- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.; **Química de alimentos de Fennema**. Tradução Adriano Brandelli et al. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- 4- RIBEIRO, ELIANA PAULA. **Química de alimentos**. 2ª São Paulo: Blucher, 2007. 183p.
- 5- Gonçalves, Édira Castello Branco de Andrade. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 4.ed. 4ª São Paulo: Livraria Varela, 2015. 339p.

QUARTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Educação Alimentar e Nutricional

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Conceito e fundamentos do processo ensino/aprendizagem e da educação nutricional. Conceitos, classificação, usos, vantagens e limitações de comunicação das técnicas de trabalho em grupo e dos recursos audiovisuais. Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas e atividades de intervenção nas diversas áreas de atuação profissional em todos os ciclos de vida. Planejamento de programa de educação alimentar e nutricional em grupos vulneráveis.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. DIEZ-GARCIA, A.M.C. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2 ed. 2017.
2. GALISA, M. et al. **Educação Alimentar e Nutricional: da teoria à prática**. São Paulo: Roca, 2014.
3. CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Barueri: Manole, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.
2. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012, 68p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoFAN.pdf
3. ALVARENGA, Marle; DAHÁS, Liane; MORAES, César. **Ciência do comportamento alimentar**. Santana da Parnaíba: Manole, 2021.
4. FREIRE, PAULO. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa** São Paulo: Paz e Terra, 2011. 143p.
5. SANTOS, Eliane Cristina dos. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. 1.ed. São Paulo: Érica, 2014.

QUARTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Farmacologia e Fitoterapia Aplicada à Nutrição

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Introdução à farmacologia. Farmacocinética (absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas). Farmacodinâmica: mecanismo de ação de drogas. Interações medicamentosas (fármacos e nutrientes). Fatores que modificam a ação de drogas. Drogas que afetam o metabolismo endócrino e interferem na prescrição da dieta. Introdução à fitoterapia e suplementação nutricional. Políticas Públicas de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Propriedades bioativas e nutricionais de plantas medicinais. Prescrição fitoterápica e suplementação de nutrientes visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde dos indivíduos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. G. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Mc Graw Hill, 2019.
2. SILVA, P. **Farmacologia**. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2017.
3. Ferro, Degmar. **Fitoterapia: conceitos clínicos**. São Paulo: Atheneu, 2006. 502p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CECHINEL FILHO, Valdir. **Fitoterapia avançada: uma abordagem química, biológica e nutricional**. Porto Alegre: Artmed, 2020
2. Eldin, Sue. **Fitoterapia na atenção primária à saúde**. São Paulo: Manole, 2001. 163p.
3. KATZUNG, B. G. **Farmacologia: Básica e Clínica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
4. AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. 2.ed. Barueri: Manole, 2017
5. Sallé, Jean-Luc. **Totum em fitoterapia**. São Paulo: Robe, 1996. 239p.

QUARTO SEMESTRE

<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Técnica Dietética</p> <p>CARGA HORÁRIA: 120 horas</p>
<p>EMENTA: Técnicas de preparo dos alimentos de origem animal e vegetal e suas modificações químicas, nutricionais e sensoriais. Conversão de pesos e volumes em medidas caseiras. Planejamento e execução de cardápios de diversos padrões. Elaboração de Ficha Técnica de Preparação de alimentos.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CÂNDIDO, C.C. Técnicas dietéticas. São Paulo: Érica, 2014. 160p. 2. DOMENE, S. M. S. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. 3. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 4. ed. ampl. e atual. Barueri, SP: Manole, 2019.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CANDIDO, C.C. et al. Guia técnico de nutrição e dietética. São Paulo: Manole. 2019, 286p. 2. GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 3. CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 4. PHILIPPI, S.T. Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. São Paulo: Manole, 2015, 541p. 5. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 159p.
<p>QUARTO SEMESTRE</p>
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC IV</p> <p>CARGA HORÁRIA: 60 horas</p>
<p>EMENTA: Fundamentos teóricos metodológicos para práticas educativas em saúde. Planejamento de ações educativas voltadas para uma situação nutricional de um grupo populacional específico. Práticas educativas em saúde coletiva e a realidade da população. Comparando a prescrição dietética e a ações educativas em nutrição. Reconhecendo a função educativa do nutricionista na equipe multiprofissional. Correlação da Nutrição e Saúde Mental nos Equipamentos Sociais.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DIEZ-GARCIA, A.M.C. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2 ed. 2017. 2. OLIVEIRA, Julicristie Machado de. Nutrição em saúde coletiva. 1.ed. Barueri: Manole, 2022. 3. GALISA, M. et al. Educação Alimentar e Nutricional: da teoria à prática. São Paulo: Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.
2. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012, 68p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf.
3. PREEDY, M. **Gestão em educação**: estratégia, qualidade e recursos Porto alegre: Artmed, 2006. 310p.
4. CANDIDO, C.C. et al. **Guia técnico de nutrição e dietética**. São Paulo: Manole. 2019, 286p.
5. CAMPOS.G. W. S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2017. 968p.

QUINTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Nutrição Social

CARGA HORÁRIA: 100 horas

EMENTA: Fundamentos e conceitos de nutrição e saúde pública. Transição Nutricional. Determinantes sociais da fome e desnutrição no Brasil. Direito Humano à Alimentação Adequada. Principais problemas nutricionais em populações e seus fatores determinantes. Indicadores do estado nutricional de populações. Segurança Alimentar e Nutricional e seus instrumentos de avaliação. Grandes estudos populacionais de saúde e nutrição. Inquéritos Nacionais com populações específicas em vulnerabilidade: Indígenas e Quilombolas. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Intervenções em saúde e nutrição. Papel do nutricionista no SUS. Custo, acesso e cobertura nutricional da cesta básica de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ALVARENGA M.; FIGUEIREDO M.; TIMERMAN F.; ANTONACCIO, C. **Nutrição Comportamental**. 2ª ed: Barueri, SP. 2019.
2. CERVATO-MANCUSO, A. M.; FIORE, E. G.; REDOLF, S. C. S. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Manole Ltda: Barueri, SP. 2015.
3. SARTI, F. M.; Torres, E. A. F. S. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf.
2. DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-Mancuso, Ana Maria. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
3. NÓBREGA, Fernando José de. O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas. 2. ed. Barueri: Manole, 2014.
4. Almeida Filho, Naomar de. **Epidemiologia e saúde**: fundamentos, métodos, aplicações. 1ª. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 699p.
5. Vitolo, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2ª. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568p.

QUINTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Módulo Integrado em Nutrição materno infante juvenil

CARGA HORÁRIA: 120 horas

EMENTA: Abordagem de características fisiológicas e fisiopatológicas específicas, necessidades energéticas e nutricionais; semiologia e avaliação antropométrica, avaliação do estado nutricional e planejamento alimentar e nutricional para gestantes, nutrizes, crianças, adolescentes. Apresentação de guias alimentares específicos e práticas de técnica dietética aplicada aos ciclos da vida.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria:** da Neonatologia à adolescência. 2ª edição, Manole. 2017.
2. Vitolo, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2ª. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568p.
3. SEVERINE, Ariane N. **Nutrição em pediatria na prática clínica**. Santana de Parnaíba: Manole, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional:** teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável para crianças brasileiras menores de dois anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
4. CARVALHO, M. R.; TAMEZ, R. N. **Amamentação:** bases científicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
5. Franceschini, Sylvia do Carmo Castro. **Nutrição e saúde da criança**. Rio de Janeiro: Rubio, 2018. 784p.

QUINTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Tecnologia de Alimentos II

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Principais tipos de fermentação. Introdução a Ciências dos Alimentos; Água nos alimentos. Dispersão e Reologia. Cinzas e conteúdo mineral; Bioquímica dos alimentos (Bioquímica de carne, bioquímica de leite, bioquímica de ovos, bioquímica de frutas e hortaliças). Reações de interesse em carboidratos, lipídios e proteínas. Aditivos. Toxicologia de Alimentos. Conceito e importância da Tecnologia de Alimentos, métodos de processamento, embalagem e controle de qualidade, alterações decorrentes de tecnologia sobre a qualidade dos alimentos. Conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Métodos clássicos e técnicas experimentais em análise sensorial. Condições para avaliação sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Atributos sensoriais dos alimentos e como são percebidos pelos órgãos do sentido. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor, textura. Análise comparativa dos atributos sensoriais de um alimento. Aceitabilidade preferencial. Utilização de princípios e métodos de análise sensorial em pesquisa e controle de qualidade de alimentos. Seleção de equipe de provadores.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. v.1, São Paulo: Artmed, 2005.
2. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. v.2, São Paulo: Artmed, 2005.
3. COELHO, Rodrigues; OLIVEIRA, Soraya Imon. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Eskin, Michael. **Bioquímica de alimentos**. 3ª. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 518p.
2. MATOS, S. P. M. **Bioquímica dos Alimentos:** composição, Reações e Práticas de Conservação. São Paulo: Iátria, 2015.

3. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
4. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
5. PALERMO, J. R. **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. São Paulo: Atheneu, 2015.

QUINTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Processos Produtivos em Refeição I

CARGA HORÁRIA: 80 horas

EMENTA: Fundamentos da administração. Aspectos gerais de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANS) de coletividades sadias e enfermas. Organização administrativa de UANS, departamentalização; Representação gráfica e literal da estrutura organizacional; Aspectos físicos e materiais que interferem na higiene dos alimentos, na produtividade do trabalhador, na saúde do consumidor; Projetos arquitetônicos de UANS, baseados na legislação pertinente. Recursos Humanos necessários ao desenvolvimento de atividades técnicas, administrativas e operacionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ABREU, Edeli. S., SPINELLI, Mônica G. N., ZANARDI, Ana M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer**. 2 ed. São Paulo: Metha, 2019.
2. MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. Barueri: Manole, 2015.
3. SANT'ANNA, Lina Cláudia; MARTINS, Pamela Catiuscia Rodrigues. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. **Nutrição e gastronomia**. Barueri: Manole, 2018..
2. LEONE, George Sebastião Guerra. **Custos: planejamento, implantação e controle**. São Paulo: Atlas, 2012.
3. GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. Barueri [SP]: Manole, 2019.
4. VENTURI, Ivonilce. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.
5. BASSO, Cristiana. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

QUINTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Vigilância e Controle Sanitário dos Alimentos

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Fundamentos de toxicologia. Conceitos e classificação toxicológica em alimentos. Análise toxicológica dos alimentos no controle da exposição a agentes tóxicos alimentares. Contaminantes ambientais e compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos. Boas Práticas. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). Sistemas de Qualidade. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Legislação da área de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6ª ed. Barueri: Manole, 2019.
2. MURADIAN, L. B. A.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
3. OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATSTUZZO, J. A. O. **Fundamentos de Toxicologia**. 4. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PINTO, P. S. A. **Inspeção e higiene de carnes**. 2. ed. Viçosa: editora UFV, 2014.
2. SANTOS, CLEVER JUCENE DOS. **Manual de BPF, POP e registros em Estabelecimentos alimentícios guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2012.
3. VENTURI, Ivonilce. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.
4. Shibamoto, Takayuki. **Introdução à toxicologia de alimentos** 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 320p.
5. SOLHA, Raphaela Karla de Toledo; GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. **Vigilância em saúde ambiental e sanitária**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

QUINTO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade - SIESC V.

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA: Política Nacional de Vigilância em Saúde e a atuação dos profissionais na promoção da saúde. Coleta e análise de dados sobre eventos relacionados à saúde de um determinado território. Implementação de medidas voltadas à promoção da saúde através da nutrição. Inter-relação dos conceitos de saúde do ponto de vista nutricional versus condição sanitária no controle e prevenção de doenças.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. CAMPOS, G.W.S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2.ed. São Paulo: Hucitec, 2017. 968p.
2. VASCONCELOS, E. V. **Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família**. 4 ed. São Paulo: Hucitec, 2008.
3. KAWAMOTO, E. E.; SANTOS, M. C. H. **Enfermagem Comunitária**. 2 ed. São Paulo: EPU, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CARVALHO, G. I; SANTOS, L. **SUS: Sistema Único de Saúde**. 4. São Paulo: Unicamp, 2006.
2. VENTURI, Ivonilce. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.
3. Richardson, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas** 4.ed. São Paulo: Atlas, 2017. 404p.
4. Rocha, Juan Stuardo Yazlle. **Manual de saúde pública e saúde coletiva no Brasil**. São Paulo: Atheneu, 2012.
5. Maletta, Carlos Henrique Mudado. **Epidemiologia e saúde pública** 3ª Belo Horizonte: Coopmed, 2014.

SEXTO SEMESTRE

<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Módulo Integrado em Nutrição no Adulto</p> <p>CARGA HORÁRIA: 120 horas</p>
<p>EMENTA: Fundamentos da patologia clínico-nutricional, métodos de avaliação nutricional; bases do tratamento dietoterápico; noções de semiologia nutricional; manifestações clínico-patológicas das enfermidades do sistema digestivo, ósteo-articulares, bronco-pulmonares, endócrinas, cardiovasculares e renais; terapia nutricional; implicações nutricionais das síndromes especiais e a conduta dietoterápica.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 4. Barueri: Manole, 2019, 612 p. 2. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022. 3. WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2017.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. 2. OLIVEIRA, A. M. O.; SILVA, F. M.; DALL'ALBA, V. Dietoterapia nas doenças gastrointestinais do adulto. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 3. RIELLA, M. C.; MARTINS, C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 4. MACHADO, J. D. C.; SIVESTRE, S. C. M. MARCHINI, J. S. Nutrição e Metabolismo - Manual de Procedimentos em Nutrologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 5. TOLEDO, D.; CASTRO, M. Terapia Nutricional em UTI. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
<p>SEXTO SEMESTRE</p>
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Módulo Integrado em Nutrição em Gerontologia</p> <p>CARGA HORÁRIA: 80 horas</p>
<p>EMENTA: O fenômeno do envelhecimento e os desafios à saúde. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Fatores socioeconômicos e psicológicos que interferem no estado nutricional do idoso. Políticas de saúde voltadas para o idoso. Principais métodos de avaliação do estado nutricional para o idoso. Recomendações dietéticas e nutrientes necessários para a manutenção da saúde no envelhecimento. Planejamento alimentar e nutricional para o idoso. Estratégias de intervenção nutricional nas carências e excessos nutricionais, com ênfase no suporte nutricional e na dietoterapia. A institucionalização do idoso e os fatores que afetam o estado nutricional.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007. 2. Lueckenote, Annette. Avaliação em Gerontologia 3ª Rio de Janeiro: Reichman & Affonso, 2002. 385p. 3. Freitas, Elizabete Viana de. et al.. Tratado de geriatria e gerontologia. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1573p.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Almeida De Figueiredo, Nélia Maria.. Gerontologia: atuação da enfermagem no processo do envelhecimento São Paulo: Yendis, 2006. 356p. 2. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022. 3. Vitolo, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2ª. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568p. 4. DANTAS, Estelio Henrique Martin; VALE, Rodrigo Gomes de Souza. Manual de avaliação do idoso. Icone, 2016. 5. CUPPARI, L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2014.

SEXTO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicado à Nutrição</p> <p>CARGA HORÁRIA: 40 horas</p>
<p>EMENTA: Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica contemplando a avaliação hematológica e bioquímica do sangue, bem como a interpretação de exames para fins diagnósticos das funções fisiológicas e de acompanhamento de diversas enfermidades.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. Editora: RUBIO. 1ª ed. 2012. 2. DEVLIN, Thomas M. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas – Blucher, 7ª ed. 2011. 3. WILLIAMSON, M. A.; SNYDER, L. M. WALLACH – Interpretação de Exames Laboratoriais. 10 Rio de Janeiro: Guanbara Koogan, 2017.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MURRAY, Robert K. et al. Bioquímica Ilustrada de Harper. 31 ed. Porto Alegre: AMGH, 2021. 2. BAYNE, J. W. Bioquímica médica. 5 ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2019. 3. LIMA, L. M. Exames Bioquímicos: Guia Prático para o Clínico – Rubio, 2016. 4. NELSON, David. L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. 1298p. 5. VENCIO, Sergio, FONTES, Rosita, SAENGER, Luiza, A. Manual de Exames Laboratoriais em Geriatria. São Paulo: Farmacêutica, 2014.
SEXTO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Processos Produtivos em Refeição II</p> <p>CARGA HORÁRIA: 100 horas</p>
<p>EMENTA: Funcionamento de UANS de coletividades sadias e enfermas, que assegure o fornecimento de alimentação segura do ponto de vista da higiene, de acordo com os processos administrativos e adequado aos princípios da ciência da nutrição. Controle de qualidade e legislação pertinente. Desenvolvimento do método HACCP/APPCC e aplicação das boas práticas de fabricação em Unidades de Alimentação e Nutrição.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ABREU, Edeli. S., SPINELLI, Mônica G. N., ZANARDI, Ana M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer. 7 ed. São Paulo: Metha, 2019. 2. MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri: Manole, 2015. 3. SILVA, Elineides Santos. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Platos Soluções Educacionais S.A., 2021.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. Nutrição e gastronomia. Barueri: Manole, 2018. 2. LEONE, George Sebastião Guerra. Custos: planejamento, implantação e controle. São Paulo: Atlas, 2012. 3. GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. Barueri: Manole, 2012. 4. VENTURI, Ivonilce. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2021.

5. BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva : técnica dietética e segurança alimentar. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
SEXTO SEMESTRE
CONTEÚDO CURRICULAR : Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC VI
CARGA HORÁRIA : 60 horas
EMENTA : Aplicação de novas tecnologias na área da saúde e evolução do cuidado com os pacientes. Métodos mais precisos e rápidos de diagnóstico, avaliação e tratamento. Possibilidade de implementação das tecnologias em saúde no setor público. Utilização de tecnologias na avaliação nutricional do paciente.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA : <ol style="list-style-type: none"> 1. Vitolo, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . 2ª. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568p. 2. MIRANDA, D. E. G. A.; CAMARGO, L. R. B.; PEREIRA, R. C. G.; COSTA, T. M. B. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 3. FREITAS, E. V.; PY, L. Tratado de Geriatria e Gerontologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR : <ol style="list-style-type: none"> 1. BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007. 2. BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. 3. TINÔCO, A. L. A.; ROSA, C. O. B. Saúde do idoso: epidemiologia, aspectos nutricionais e processos do envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 4. SILVA, Elineides Santos. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Platos Soluções Educacionais S.A., 2021. 5. HADDAD, N. Metodologia de Estudos em Ciências da Saúde. São Paulo: Roca, 2004.
SÉTIMO SEMESTRE
CONTEÚDO CURRICULAR : Estágio Supervisionado em Nutrição Social
CARGA HORÁRIA : 240 horas
EMENTA : Participação em atividades práticas no âmbito das áreas de atuação profissional na Nutrição Social. Fundamentos e conceitos de nutrição social e sua aplicação no Sistema Único de Saúde.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA : <ol style="list-style-type: none"> 1. DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 2. PRIORE, S. E.; SPERANDIO, N.; FARIA, F. R.; MORAIS, D. C.; DUTRA, L. V. Nutrição Social. Viçosa: UFV, 2014. 3. SILVA, G. L.; TADDEI, J. A.; VEJA, J. B.; TOLONI, M. H. A.; LANG, R. M. F. Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR : <ol style="list-style-type: none"> 1. SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri: Manole, 2017. 2. MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2006. 3. Marle Alvarenga. Et. al. Nutrição comportamental. 1ª edição. Editora Manole Ltda, 2015. 4. ALVARENGA, Marle, SCAGLIUSI, Baeza, F., PHILIPPI, (orgs.), S. T. Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e Tratamento. Barueri: Manole, 2011. 5. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
SÉTIMO SEMESTRE
CONTEÚDO CURRICULAR : Nutrição e Atividade Física
CARGA HORÁRIA : 60 horas

EMENTA: Conhecimento de tipos de exercício. Papel metabólico e a dinâmica corporal dos nutrientes. Estrutura muscular. Tipos de fibras musculares. Metabolismo de proteína muscular e ganho de massa muscular. Substratos energéticos nas fibras musculares. Metabolismo de carboidratos, ácidos graxos e aminoácidos no músculo esquelético. Composição corporal e desempenho físico. Avaliação nutricional para atletas. Requerimentos nutricionais para a prática de atividade física. Recursos ergogênicos e doping. Reposição hidro-eletrolítica. Suplementos nutricionais e atividade física. Planejamento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. LANCHA JÚNIOR, Antônio Herbert. **Suplementação nutricional no esporte**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.
2. MCARDLE, William D. **Nutrição para o esporte e exercício**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
3. CLARK, Nancy. **Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6.ed. Santana de Parnaíba: Manole, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. DUNFORD, Marie. **Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício**. Barueri, SP: Manole, 2012.
2. BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2015.
3. JEUKENDRUP, Asker. **Nutrição no esporte: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício**. 3. ed. Santana de Parnaíba: Manole, 2021.
4. MCARDLE, WILLIAM D. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano 8ª** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 1058p.
5. HIRSCHBRUCH, M. D. **Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática**. 3ª ed. Barueri: Manole, 2014.

SÉTIMO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Biotecnologia e Inovação

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Biotecnologia Clássica e Moderna com foco nas principais técnicas (biologia molecular, microbiologia industrial e engenharia bioquímica) envolvidas na manufatura de produtos biológicos. Inovações em pesquisas e desenvolvimento nas áreas (cores) da Biotecnologia Mundial. Princípios e aplicações da biotecnologia em desenvolvimento de insumos de interesse do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. PHILIPPI JUNIOR, A.; FERNANDES, V.; PACHECO, R. C. S. **Ensino, pesquisa e inovação: desenvolvendo a interdisciplinaridade**. São Paulo: Manole, 2017.
2. SAGRILLO, F. S., DIAS, F. R. F., TOLENTINO, N. M. C., OLIVEIRA, V. G. **Processos produtivos em biotecnologia**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2015 .
3. ALTERTHUM, Flávio. **Coleção biotecnologia industrial: fundamentos**. v. 1. 2.ed. São Paulo: Blucher, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. VITOLLO, M. et al. **Biotecnologia farmacêutica: aspectos sobre aplicação industrial**. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2015.
2. OLIVEIRA, V. G. **Processos biotecnológicos industriais: produção de bens de consumo com o uso de fungos e bactérias**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2015.
3. RESENDE, R. R., SOCCOL, C. R. **Biotecnologia aplicada à saúde: fundamentos e aplicações V**. 1. São Paulo: Blucher, 2015. 621p.
4. BINSFELD, Pedro Canisio. **Fundamentos técnicos e o sistema nacional de biossegurança em biotecnologia**. Rio de Janeiro: Interciência, 2015.
5. EVENS, Ronald; KAITIN, Kenneth. **The Evolution Of Biotechnology And Its Impact On Health Care**. *Health Affairs*, [S.L.], v. 34, n. 2, p. 210-219, fev. 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1377/hlthaff.2014.1023>. Acesso em: 21 jan. 2023.

SÉTIMO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Marketing e Empreendedorismo Aplicada à Nutrição</p> <p>CARGA HORÁRIA: 40 horas</p>
<p>EMENTA: Conceituação de marketing e sua relação com a nutrição. Aspectos sociais da propaganda. A linguagem dos meios de comunicação. Os efeitos da comunicação de massa. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição. Atuação em propaganda de produtos e serviços de empresas relacionadas com nutrição e propaganda e marketing. Ética no marketing em nutrição.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de marketing. 15. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hill, 2014. 2. ROCHA, Marcos. Marketing estratégico. São Paulo: Saraiva, 2015. 3. SOARES, A. C. O.; SOARES, M. V. F.; OLIVEIRA, R. M.; ALVES, R. V. R. Marketing nutricional e direito à saúde. Apis cultura. 1ª EDIÇÃO. 2018.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ASSAD, Nancy. Marketing de conteúdo: como fazer sua empresa decolar no meio digital. São Paulo: Atlas, 2016. 2. DORNELAS, José. Empreendedorismo corporativo: como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 4. ed. São Paulo: Empreende, 2020. 3. KUAZAQUI, Edmir. Marketing e suas aplicações. São Paulo: Cengage, 2016. 4. DORNELAS, José. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso. 4.ed. São Paulo: Empreende, 2020. 5. SCAGLIUSI, F.B.; MACHADO, F.M.S.; TORRES, E.A.F.S. Marketing aplicado à indústria de alimentos. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 30, p. 79-95, dez. 2005. Disponível em: https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-882250.
SÉTIMO SEMESTRE
<p>CONTEÚDO CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso I</p> <p>CARGA HORÁRIA: 20 horas</p>
<p>EMENTA: Definição do tema e da questão de pesquisa. Elaboração de proposta de trabalho científico, envolvendo temas abrangidos pelo curso. Delineamento do estudo. Busca bibliográfica. Seleção e análise de textos. Desenvolvimento do método de pesquisa. Estruturação do trabalho científico.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- FACHIN, Odilia. Fundamentos de metodologia. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2017. 2- DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2013. 3- SEVERINO, Antônio J. Metodologia do trabalho científico. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- NASCIMENTO, Luiz Paulo do. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 2- LIMA, Manolita Correia. Monografia: a engenharia da produção acadêmica. São Paulo: Saraiva, 2008.

- 3- LAKATOS, Eva M; MARCONI, Marina A. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017
- 4- RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022.
- 5- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2019.

OITAVO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

CARGA HORÁRIA: 240 horas

EMENTA: Desenvolvimento de atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, com ênfase na dietoterapia, de acordo com as necessidades de cada local. Práticas dietoterápicas nas diversas especialidades da Nutrição Clínica (pediatria, cirurgia e clínica médica). Estudo e apresentação de casos clínicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022.
2. TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação Nutricional: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2018.
3. CUPPARI, L. **Guias de medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018..
2. OLIVEIRA, A. M. O.; SILVA, F. M.; DALL'ALBA, V. **Dietoterapia nas doenças gastrintestinais do adulto**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
3. RIELLA, M. C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
4. RIBAS-FILHO, Durval; SUEN, Vivian Marques Miguel. **Tratado de nutrologia**. 3.ed. Santana de Parnaíba: Manole, 2023.
5. TOLEDO, D.; CASTRO, M. **Terapia Nutricional em UTI**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

OITAVO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

CARGA HORÁRIA: 240 horas

EMENTA: Participação em atividades práticas no âmbito das áreas de atuação profissional de Gestão de Unidades Produtoras de Refeições. Acompanhamento e realização de intervenções práticas em Unidades Produtoras de Refeições em coletividades enfermas e sadias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ABREU, Edeli. S., SPINELLI, Mônica G. N., ZANARDI, Ana M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer**. 2 ed. São Paulo: Metha, 2009.
2. MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6 ed. Barueri: Manole, 2015.

3. SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais S.A., 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. **Nutrição e gastronomia**. Barueri: Manole, 2018.
2. LEONE, George Sebastião Guerra. **Custos: planejamento, implantação e controle**. São Paulo: Atlas, 2012.
3. GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri: Manole, 2012.
4. VENTURI, Ivonilce. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.
5. BASSO, Cristiana. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

OITAVO SEMESTRE

CONTEÚDO CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso II

CARGA HORÁRIA: 20 horas

EMENTA: A construção da parte textual do Trabalho de Conclusão de Curso: aperfeiçoamento da fundamentação teórica, implementação da coleta de dados, análise e discussão dos resultados, comprovação ou negação de hipóteses, elaboração de considerações finais, finalização, preparação de material de apresentação/defesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FACHIN, Odília. **Fundamentos de metodologia**. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2017.
2. DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2013.
3. SEVERINO, Antônio J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MATIAS-PEREIRA, J. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2016.
2. MAGALHÃES, M. H. **Atenção primária à saúde no Brasil: conceitos, práticas e pesquisa**. Fiocruz, 2018.
3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2023.
4. VIEIRA, S. **Metodologia científica para a área da saúde**. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.
5. SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016

OPTATIVA

Disciplina: Língua Inglesa

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Desenvolver a habilidade de compreensão em leitura técnica, prevendo o conteúdo a interpretação de textos, expansão de vocabulário, palavras que indicam ordem e sequência, principais tempos verbais, conectivos, empréstimos linguísticos e sinônimos, comparativos, modais, técnicas de tradução e aquisição de vocabulário, além de tradução de textos na área específica dos alunos e o ensaio de testes de cursos de pós-graduação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1- DREY, Rafaela F.; SELISTRE, Isabel C T.; AIUB, Tânia. **Inglês: práticas de leitura e escrita** (Tekne). Grupo A, 2015.
- 2- LARA, Fabiana. **Aprenda Inglês num Piscar de Olhos**. [Digite o Local da Editora]: Editora Alta Books, 2018.
- 3- THOMPSON, M. A. **Inglês Instrumental: estratégias de Leitura para informática e internet**. São Paulo: Érica, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1- **Michaelis: moderno dicionário inglês-português**. São Paulo: Melhoramentos, 2000. 1735p.
- 2- LIMA, D. **Gramática de uso da língua inglesa: a gramática do inglês na ponta da língua**. Rio de Janeiro: EPU, 2018.
- 3- LIMA, D. de. **Gramática de uso da língua inglesa: a gramática do inglês na ponta da língua**. Rio de Janeiro: EPU, 2018.
- 4- ABRANTES, Elisa Lima *et al.* **Oficina de tradução, versão e interpretação em inglês**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
- 5- SILVA, Dayse Cristina Ferreira da. **Fundamentos de inglês**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

OPTATIVA

DISCIPLINA: Língua Portuguesa

CARGA HORÁRIA: 40h/a horas

EMENTA Leitura, análise e produção textual; Concepções de linguagem: língua falada e língua escrita, gêneros discursivos, funções da linguagem, níveis de linguagem; O texto e a sua dimensão: relações internas e externas; Habilidades básicas da produção textual: objetividade, clareza, concisão, precisão; Estudo e prática da norma culta escrita: ortografia, acentuação, pontuação, concordância e regência, colocação pronominal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1- Medeiros, João, B. e Carolina Tomasi. **Redação de Artigos Científicos**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2021.
- 2- MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2022.
- 3- MARTINS, Dileta, S. e Lúbia Scliar ZILBERKNOP. **Português Instrumental**. 30. Ed. São Paulo: Atlas, 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1- MASIP, Vicente. **Interpretação de Textos**. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2001.
- 2- BECHARA, E. **Moderna gramática portuguesa**. 38. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2015.
- 3- BAGNO, M. **Preconceito linguístico. o que é, como se faz**. 52.ed. São Paulo: Loyola, 2009.
- 4- Brasileiro, Ada Magaly Matias. **Leitura e produção textual**. 1ª. Porto alegre: Penso, 2016. 165p.
- 5- Cunha, Celso. **Nova gramática do português contemporâneo: de acordo com a nova ortografia** 6.ed.. 6ª. Rio de Janeiro: Lexikon, 2013.

OPTATIVA

DISCIPLINA: Língua Brasileira de Sinais

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA Introdução a um mundo silencioso. Histórico da comunidade surda. Filosofia oralista. Filosofia da comunicação total. Biliguismo. Oficialização da Língua de Sinais no Brasil. Definições e conceitos da surdez, etiologia, noções básicas de audiologia, parâmetros da língua de sinais, línguas de sinais de outros países. Dactiologia, números, estrutura gramatical, sinais básicos. Sinais específicos para a rotina de trabalho do profissional de saúde. Sinais relativos ao tempo. Verbos, substantivos, adjetivos. Natureza, localizações, meios de locomoção e análise textual.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1- BARROS, M. E. Elis: sistema brasileiro de escrita das línguas de sinais. Porto Alegre: Penso, 2015.
- 2- QUADROS, Ronice M de; KARNOPP, Lodenir B. Língua de sinais brasileira. Grupo A, 2003.
- 3- QUADROS, Ronice Müller de; CRUZ, Carina R. Língua de sinais: instrumentos de avaliação. Grupo A, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1- GARCIA, E. de C. **O que todo pedagogo precisa saber sobre libras: os principais aspectos e a importância da língua brasileira de sinais.** 2. ed. Rio de Janeiro: Wak, 2015.
- 2- SKLIAR, C. A **surdez: um olhar sobre as diferenças.** 8. ed. Porto Alegre: Mediação, 2016.
- 3- Morais, Carlos E. L., D. et al. **Libras.** 2. Ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.
- 4- HONORA, Márcia. **Livro ilustrado de língua brasileira de sinais:** desvendando a comunicação usadas pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda cultural, 2010. 352p.
- 5- MOURA, Débora Rodrigues. **Libras e leitura de língua portuguesa para surdos.** 1. ed. Curitiba: Appris, 2015. 149p

OPTATIVA

DISCIPLINA: Gastronomia Aplicada à Nutrição

CARGA HORÁRIA: 40h

EMENTA Estudo da gastronomia e sua história, enfocando a gastronomia internacional e brasileira. Análise dos tipos de serviços e a importância da gastronomia no planejamento de cardápios diante das inter-relações históricas, sociais e culturais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 4. ed. ampl. e atual. Barueri, SP: Manole, 2019.
2. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. **Nutrição e gastronomia.** Barueri: Manole, 2018.
3. ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos de Gastronomia.** 1ed. São Paulo, SP: Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas.** 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.
2. CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética.** 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
3. PHILIPPI, S.T. **Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável.** São Paulo: Manole, 2015, 541p.
4. MELLO, Fernanda Robert de. **Tecnologia de alimentos.** 2.ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
5. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2022.

OPTATIVA

DISCIPLINA: Primeiros Socorros e Suporte Básico de Vida

CARGA HORÁRIA: 40h

Ementa: Estudo da História dos Primeiros Socorros. Estudo dos Conceitos Gerais de Primeiros Socorros. Desenvolvimento da Avaliação da Vítima (Medidas Preliminares, Avaliação da Cena, Análise Primária e Análise Secundária). Compreensão da Parada Cardiorrespiratória (Sequência do Procedimento e uso do Desfibrilador Externo Automático). Compreensão da Obstrução de Vias Aéreas por Corpo Estranho. Noções de Primeiros Socorros em Crises Convulsivas. Noções de Primeiros Socorros em Queimaduras. Estudo dos Primeiros Socorros em Afogamento. Estudo dos Primeiros Socorros em Hipotermia e Hipertermia. Noções de Primeiros Socorros em ferimentos e hemorragias. Estudo dos primeiros socorros e sinais Clássicos de Infarto Agudo do Miocárdio e AVE. Estudo dos primeiros socorros em síncope. Desenvolvimento de Kit de Primeiros Socorros. Noções de primeiros socorros em trauma de cabeça, coluna, tórax, abdome e em lesões musculoesqueléticas.

Bibliografia Básica

1. **Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado: básico e avançado** (PHTLS). 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.
2. SMELTZER, S.; BARE, B. G. **Brunner e Suddarth: tratado de enfermagem médico cirúrgica**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.
3. DAMASCENO, Maria Cecília de Toledo; AWADA, Soraia Barakat. **Pronto-socorro: medicina de emergência**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.

Bibliografia Complementar

1. JSCALABRINI NETO, Augusto; DIAS, Roger Daglius. **Procedimentos em emergências**. 3. ed. Santana de Parnaíba [SP]: Manole, 2023.
2. MONTOVANI, Mario. **Suporte básico e avançado de vida no trauma**. São Paulo: Atheneu, 2005.
3. NASI, Luiz Antônio et al. **Rotinas em Pronto socorro**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006
4. FIGUEIREDO, Nébi Maria Almeida de (Org.). **Enfermagem: cuidando em emergência**. 2.ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2006
5. RIBEIRO JÚNIOR, Célio et al. **Manual básico de socorro de emergência**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

OPTATIVA

DISCIPLINA: Informática aplicada à saúde

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA Utilização dos softwares de edição de textos, planilhas e apresentações multimídias. Estratégias de busca de informação científica em meio virtual. Introdução aos sistemas de e informação em saúde e prontuários eletrônicos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1- CAVACALCANTE, R. B. **Política Nacional de Informação e Informática em Saúde: avanços e limites atuais**. Perspectivas em gestão e conhecimento. João Pessoa, v. 1, n. 2, p. 106 - 119, jul./dez. 2011.
- 2- MARIN, H. F. **Sistemas de informação em saúde: considerações gerais**. J. Health Inform., v.2, n. 1, p. 20-24, jan./mar.2010.
- 3- VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 11.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 4- BARBA, C.; CAPELLLA, S. **Computadores em sala de aula: métodos e usos**. Porto Alegre: Penso, 2012.
- 5- MORGADO, F. **Internet para profissionais da saúde**. Rio de Janeiro: Ciência moderna, 2002.
- 6- BASTOS, G. K. **Internet e informática para profissionais da saúde**. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.

OPTATIVA

DISCIPLINA: Práticas integrativas e complementares em saúde

CARGA HORÁRIA: 40h

EMENTA Diretrizes da Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares - PNPIC. Introduzir o estudo teórico destas práticas nos cursos da área da saúde e discutir a multidisciplinaridade destas práticas, assim como o papel dos profissionais da saúde nesta área. Conhecer todo o processo de utilização destas práticas por diferentes povos e as mais utilizadas no Brasil desde épocas remotas até os dias de hoje no tratamento e prevenção de diversas doenças.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1- Rohde, Ciro Blujus dos, S. et al. **Medicina integrativa na prática clínica**. Santana de Parnaíba: Manole, 2021.
- 2- BRASIL. Ministério da Saúde. **A homeopatia que queremos implantar no SUS**. Fórum Nacional de Homeopatia, 1º Relatório. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 52p. (Série D, Reuniões e Conferências).
- 3- BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS. Brasília, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 4- BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos**. Departamento de Assistência Farmacêutica. Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 60 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
- 5- NEVES, L. C. P.; SELLI, L.; JUNGES, R. **A integralidade na terapia floral e a viabilidade de sua inserção no Sistema Único de Saúde**. O Mundo da Saúde, São Paulo, v.34, n.1, p.57-64, 2010.
- 6- CORRÊA, A.D; BATISTA, R.S; QUINTAS, J.E. **Plantas medicinais: do cultivo à terapêutica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

3.21 Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC)

O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

O acervo complementar atende plenamente às indicações bibliográficas complementares, referidas nos programas das unidades curriculares e é composto por até 5 (cinco) títulos por unidade curricular, sendo adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das unidades curriculares. Da mesma forma, está referendado por ata do NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia complementar da unidade curricular, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que

utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem. A Biblioteca disponibiliza plataforma de acesso remoto e ininterrupto a toda a comunidade acadêmica.

O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas unidades curriculares.

3.22 Laboratórios de ensino para a área de saúde

A FACENE/RN dispõe de diversos laboratórios, altamente equipados para proporcionar aos acadêmicos dos cursos da área da saúde a oportunidade de uma formação com experiências práticas e vivências que possibilitem a formação de profissionais diferenciados.

Os acadêmicos de Nutrição participam ativamente de variadas aulas nos laboratórios, onde é possível associar a teoria à prática e vivenciar de uma forma mais aproximada os conteúdos abordados em sala de aula.

3.23 Laboratórios de Habilidades

Para o contínuo aperfeiçoamento das estratégias administrativas de suporte às atividades práticas desenvolvidas nos seus espaços acadêmicos, os laboratórios contam com uma equipe de 13 (treze) profissionais, a saber: um coordenador que também é professor da instituição, formado em Engenharia Agrônômica, responsável por gerir os processos de trabalho e, por conseguinte, os recursos humanos e, materiais e mais 12 (doze) técnicos com as seguintes formações: 1 enfermeiro; 4 técnicos de enfermagem; 1 técnico em necrópsia; 3 Químicos; 2 técnicos de saúde bucal e 2 auxiliares de laboratório. Essa equipe desempenha atividades de estruturação das providências necessárias à realização das aulas práticas. As aulas são previamente agendadas, antes do início de cada semestre, sincronizadas segundo a necessidade de cada curso. Desse modo, sempre que os docentes e os alunos comparecem a cada laboratório para o início de uma aula, todo o material a ser utilizado já está alocado nas bancadas e prontamente disponível para uso de todos os

participantes.

Os laboratórios estão disponíveis para as aulas, aprofundamentos, monitorias e outros estudos, durante os três turnos diários de segunda a sexta-feira, e pelas manhãs aos sábados.

Cada laboratório de Práticas da IES conta todos os equipamentos e materiais de consumo adequados às suas práticas, bem como equipamentos de Proteção Individual/EPI para os alunos, professores e funcionários. Em cada laboratório está disponível uma pasta com a descrição pormenorizada de todos os equipamentos e materiais, o manual de Biossegurança da IES, as descrições de Procedimentos Operacionais Padrão/POP, e material de Primeiros Socorros disponível.

Os discentes também dispõem de espaço de aprendizado independente nos laboratórios, fora do horário de aulas, para o qual contam com a assessoria dos monitores das disciplinas que pretendem estudar. Para tanto, agendam a solicitação do laboratório e materiais, para a prática e estudo dos conteúdos disciplinares ministrados pelos docentes da IES, acompanhados de monitores e técnicos responsáveis pelo laboratório. Ficam registrados no controle do laboratório todas as aulas realizadas e o docente que executou a aula.

Encontram-se nos laboratórios também os roteiros das atividades práticas para que os alunos possam estudar, praticar e revisar os conhecimentos previamente colocados pelos docentes nos laboratórios e em sala de aula seja com o monitor ou sozinho. Ao todo, a FACENE/RN conta com 16 (dezesesseis) laboratórios, os quais, afim de facilitar a identificação, são denominados de Laboratório multidisciplinar, sendo atribuído a numeração em algarismo romano de I a XVI, com a descrição de que os assuntos ou conteúdo, ou unidades curriculares podem ser trabalhados em cada um deles.

Mesmo utilizando a nomenclatura: Laboratório Multidisciplinar, destacamos que existem laboratórios que contemplam as especificidades da formação do nutricionista. A intenção ao denominar esses espaços de forma mais genérica é de fomentar, ainda mais, a inter, multi e transdisciplinaridade na formação do profissional de saúde, nesse caso, em particular do nutricionista. A IES, como especialista na área da saúde, isto é, só ofertando cursos neste campo de atuação, já vem, há mais de uma década pensando nessa formação interprofissional e tentando materializar essas proposições pedagógicas nas matrizes curriculares, nas ementas das disciplinas, nos diálogos entre os diversos cursos e entendendo também que se pode materializar na

proposta dos laboratórios.

Sendo assim, a FACENE/RN dispõe de laboratórios relacionados como específicos do curso, equipados com todo material necessário para o desenvolvimento de aulas teórico-práticas. Para o desenvolvimento de aulas práticas são informados no cronograma e plano de curso de cada disciplina, o dia, horário e material necessário para a realização das atividades.

A estruturação de funcionamento dos laboratórios conta com a assessoria permanente de técnicos exclusivos para a preparação do material a ser utilizado nas aulas e manutenção e conservação de todos os equipamentos e instrumentais utilizados.

Os docentes mantêm contato permanente com os técnicos responsáveis, e interação necessária para a otimização das atividades desenvolvidas nos laboratórios. Como se tratam de muitos laboratórios, daremos, a seguir, ênfase àqueles que são utilizados em disciplinas básicas, bem como específicas do curso de graduação em nutrição da FACENE/RN. Eis a descrição, sintética de cada um deles:

Laboratório Multidisciplinar I

O laboratório de Técnica Dietética é destinado à realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão dos cursos da Facene/RN. É um espaço direcionado para ampliação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula, através da realização da prática referente à disciplina de Técnica Dietética, Nutrição e Dietética, Tecnologia de Alimentos II, Módulo Integrado em Nutrição Materno Infantil, Optativa Gastronomia Aplicada à Nutrição com vista ao aperfeiçoamento a ciência dos alimentos.

O laboratório conta com cabines de análise sensorial que podem ser utilizadas para fins de ensino e pesquisa. Os testes de análise sensorial permitem a avaliação das condições dos alimentos e preparações, possibilitando analisar a aceitação destes, sendo úteis no desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Os resultados encontrados com a realização das aulas práticas devem proporcionar aos alunos meios adequados para a realização do cálculo de valor nutricional, rendimento e custo de preparações, controle de qualidade, elaboração de cardápios e preparações, gestão de dietas modificadas e especiais e, por fim, possibilitar a escolha das técnicas adequadas da seleção à distribuição do alimento.

Laboratório Multidisciplinar II

O laboratório de Histologia permite ao aluno estudar a histogênese e a histofisiologia dos diferentes tecidos que compõem o corpo humano. A partir do uso de microscópios, as origens embriológicas de todos os tecidos do organismo humano também são estudadas nas mais variadas aulas práticas que ocorrem no laboratório, o laboratório conta com oito bancadas com trinta e um microscópio binocular, um computador, um conjunto composto por um microscópio trinocular, uma câmera e um televisor de alta definição, além de um conjunto de lâminas bem complexo.

O referido espaço de estudo, contempla atividades desenvolvidas nas disciplinas de Processos Biológicos e Mecanismos de Agressão e Defesa II, a fim de realizar análise quanti-qualitativa de lâminas hematológicas e leitura de lâminas histológicas, onde todas as atividades realizadas respeitam as Normas de Segurança – encontrada no laboratório de forma impressa. Toda e qualquer atividade desenvolvida no laboratório é sob a orientação de docente, contando ainda com o auxílio dos técnicos de laboratório e dos monitores. Portanto, este espaço acadêmico, reservado ao estudo, a partir do auxílio de microscópio possibilita a visualização das estruturas microscópicas biológicas, celulares, histológicas e patológicas como também bactérias e fungos.

Laboratório Multidisciplinar III

No laboratório de Citologia, os alunos podem conhecer as estruturas de uma célula e correlacionar com as suas funções. O laboratório multidisciplinar tem como objetivo oferecer aos alunos conhecimentos básicos, desta feita, Processos Biológicos e Mecanismos de Agressão e Defesa I, facilitando a integração entre a teoria e a prática, através do estudo feito com lâminas com estruturas microscópicas, propiciando, assim, melhor aproveitamento dos conhecimentos.

O laboratório conta com seis bancadas com vinte e quatro microscópios binoculares, um computador, um conjunto composto por um microscópio trinocular, uma câmera e um televisor de alta definição, o microscópio trilocular (utilizado pelo professor) possui uma câmera acoplada - capaz de transmitir, fotografar e filmar as imagens - estão conectados a uma TV de alta definição o que permite a transmissão de imagens do microscópio para a TV, permitindo a visualização em HD.

O referido pacote tecnológico disponível aos alunos da condição para acompanhar o estudo e a descrição das lâminas microscópicas realizadas pelo professor, que estará monitorando em tempo real.

Considerando a preocupação com a qualidade do ensino, ocupa-se o laboratório com no máximo vinte e cinco alunos. Para atuar nos laboratórios multidisciplinares que incluem técnicas de microscopia, os alunos são treinados previamente para alcançar capacidade de utilizar, com técnica adequada, o microscópio ótico no estudo e identificação dos tipos de tecidos que compõem os órgãos do corpo humano.

Contam com todos os demais recursos necessários ao desenvolvimento das atividades de ensino, sendo avaliados como excelente estrutura para a realização das atividades práticas dos componentes curriculares em foco.

Laboratório Multidisciplinar IV

Contempla atividades desenvolvidas nas disciplinas de Mecanismos de Agressão e Defesa I e II e Tecnologia de Alimentos I, Vigilância e Controle Sanitário de Alimentos, onde todas as atividades são desenvolvidas de acordo com as Normas de segurança, que se encontram disponíveis no laboratório de forma impressa para consulta.

Este laboratório possui um quantitativo de equipamentos e utensílios em proporcionalidade para o espaço físico e as necessidades para o desenvolvimento das aulas práticas. Possui isolamento de ruídos externos, boa acústica interna, luminosidade artificial e adequada climatização com equipamentos de ar condicionado, mobílias que atendem as especificidades e preservam a segurança em função do quantitativo de alunos atendidos no laboratório em análise.

O laboratório descrito conta com um espaço que atende aos docentes e discentes da instituição e aos visitantes em caráter especial, tendo o número limite de 25 alunos por aula ministrada, visando à segurança. Dispõe de equipamentos de qualidade em perfeito estado de uso e materiais em quantidade adequada para suprir a demanda.

Para tal, o laboratório tem a disposição, um acervo de lâminas permanentes que são preparadas por diferentes técnicas laboratoriais, o que garante a precisão e a segurança das aulas desenvolvidas no ambiente do laboratório Multidisciplinar IV.

Laboratório Multidisciplinar V

No Laboratório Multidisciplinar V são contempladas as atividades desenvolvidas nas disciplinas de Processos Biológicos, Fundamentos Científicos II,

Química Geral e orgânica, Tecnologia de Alimentos I, Bioquímica Metabólica e Vigilância e Controle Sanitário de Alimentos, onde todas as atividades são desenvolvidas de acordo com as Normas de segurança, que se encontra disponível no laboratório de forma impressa para consulta.

Atende aos docentes e discentes da instituição bem como aos visitantes, tendo o número limite permitido de 25 alunos por aula ministrada, objetivando a segurança dos usuários do laboratório. Dispõe de um grande número de equipamentos de qualidade e em perfeito estado de uso, dentre os equipamentos disponíveis vale destacar o sistema de osmose reversa para obtenção de água purificada, a estufa para secagem de vidrarias e tecidos vegetais, possui um espectrofotômetro que identifica fósforo em água, além de contar com um chuveiro de emergência e extintores a garantindo auxílio em caso de acidentes. O número de materiais, vidrarias, substâncias e reagentes disponíveis suprem as demandas das aulas práticas realizadas neste laboratório.

Este laboratório conta com o suporte técnico de dois químicos capacitados e treinados, que mantêm os controles referentes à qualidade dos serviços, utilização, manutenção dos equipamentos, soluções e reagentes armazenados no laboratório.

Laboratório Multidisciplinar VII

Este espaço contempla atividades desenvolvidas nas disciplinas de Processos Morfofisiológicos, assim como de Nutrição e Dietética, Módulo Integrado em Nutrição do Adulto, Módulo Integrado em Nutrição em Gerontologia e Módulo Integrado em Nutrição Materno Infanto- Juvenil, Optativa de Primeiros Socorros e Suporte Básico de Vida no que concerne, respectivamente, ao desenvolvimento de conteúdos relativos ao primeiro contato do estudante com o paciente, o que engloba a prática de verificação de sinais vitais, assim como a demonstração e a identificação de diferentes ramos de atuação do nutricionista.

Sobremais, este laboratório também é utilizado nas práticas da disciplina de Processos Morfofisiológicos, em que são desenvolvidos os contatos iniciais relacionados à sinais vitais.

Atende aos docentes e discentes da instituição e aos visitantes em caráter especial, tendo o número limite de 35 pessoas por atendimento, visando à segurança dos mesmos.

Dispõe de equipamentos de qualidade em perfeito estado de uso e materiais

em quantidade adequada para suprir sua demanda, além de possuir dois lavabos e manequins que permitem a realização de práticas diversas.

Laboratório Multidisciplinar X

Todos os laboratórios pertencentes a esta IES possuem características tanto voltadas para o ensino básico de saúde, bem como para o ensino específico e, conseqüentemente, para o ensino de habilidades teórico-práticas. Isso porque concebemos que o desenvolvimento de habilidades por meio dos alunos perpassa o uso de tecnologias de diferentes perspectivas: duras, isto é, de equipamentos; leveduras, de saberes fundamentados e sistematizados e leves, no que diz respeito às relações interpessoais. Este laboratório é utilizado nas práticas preparatórias para o estágio de nutrição clínica bem como nos módulos de nutrição (Módulo Integrado em Nutrição do Adulto; Módulo Integrado em Nutrição em Gerontologia; Módulo Integrado em Nutrição Materno Infante- Juvenil).

Desse modo, a intenção desta instituição formadora é de preparar sujeitos com habilidades múltiplas, desde cognitivas, psicomotoras, relacionais e afetivas. Para tanto, utilizamos os nossos laboratórios como cenários para esse processo de ensino e aprendizagem. Uma estratégia que media, facilita e potencializa esse aprendizado é o OSCE.

Laboratório Multidisciplinar XI

Este Laboratório contempla atividades desenvolvidas na disciplina de Morfologia Humana, onde todas as atividades realizadas respeitam as normas de segurança - que se encontra disponível no laboratório de forma impressa para consultas - e são desenvolvidas sob as orientações dos docentes, contando ainda com o auxílio dos técnicos de laboratórios e os monitores de disciplinas de acordo com a necessidade.

Possui cinco salas amplas, sendo uma utilizada para recepção e exposição do acervo de ossos humanos dispostos em estantes identificadas, além de conter vários órgãos, fetos e outras peças cadavéricas expostas em vidros fechados que possibilitam a visualização das peças.

As demais salas são utilizadas para realização de aulas teórico-práticas, dispondo de bancadas e mochos para facilitar o estudo das peças cadavéricas, além de conter um tanque em cada uma dessas três salas que são utilizados para

armazenar e conservar os corpos, órgãos e peças diversificadas em solução salina hiperconcentrada.

As peças cadavéricas são destinadas ao uso exclusivo nas aulas práticas da referida disciplina. Para facilitar a consulta e respaldar o aprendizado dos alunos no ambiente desse laboratório são colocados à disposição os livros e atlas constantes na bibliografia das disciplinas.

O número limite é de 30 pessoas por sala para atendimento, visando à segurança dos mesmos. Conta com um corpo técnico composto por 04 funcionários, sendo dois técnicos de laboratório e dois auxiliares de laboratório, capacitados e treinados, que mantêm os controles referentes à qualidade de serviço, utilização e manutenção dos equipamentos, bem como a conservação das peças cadavéricas, entrada e saída de materiais.

Cabe destacar ainda, que os tanques e bancadas cadavéricas são em aço inoxidável, o que facilita o trabalho de desinfecção. Dispõe de peças cadavéricas em quantidade suficiente, condição imprescindível para o aprendizado, uma vez que desta forma o aluno tem condições de através do contato visual, tátil e prático, relacionar os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula.

Todo o material cadavérico encontra-se fixado através de soluções apropriadas para a sua conservação, sendo que o acervo está fixado em solução salina, a qual favorece a manutenção da resistência tecidual e elimina a necessidade da solução de formol.

Laboratório Multidisciplinar XV

Este espaço está dividido em laboratório A e B, contando com dois espaços. É destinado às aulas práticas específicas do curso e, portanto, denomina-se Laboratório do Movimento. É um local destinado ao estudo das práticas de Nutrição e Atividade Física. Dessa forma, o laboratório é equipado com materiais e equipamentos que possibilitam a realização de aulas práticas, monitorias e oficinas. São desenvolvidas atividades de simulação baseadas em casos reais, possibilitando aos alunos a oportunidade de apreender técnicas e procedimentos que serão desenvolvidas junto aos pacientes com todos os recursos necessários para o estudo dos referidos componentes curriculares em questão. Este espaço destinado à docência onde é promovida a sistematização dos procedimentos e técnicas supramencionados, possibilitando que o discente compreenda e participe como protagonista nos

momentos de planejamento, seleção, preparo, manipulação, execução, conservação e calibração de equipamentos e intervenções realizadas.

3.24 Unidades Hospitalares e complexo assistencial conveniados

A formação acadêmica do profissional de Nutrição requer o aprendizado e o aperfeiçoamento de práticas em ambientes que apresentem fidedignidade às práticas. Assim, necessita de inserção em contextos que proporcionem vivências acadêmico-profissionais reais com as diversas unidades assistenciais em saúde.

Para possibilitar essa inserção dos alunos nos estabelecimentos de saúde e, por conseguinte, as suas vivências, a FACENE/RN estabelece convênios entre Secretarias Estadual de Saúde do RN e com Secretarias Municipais de Saúde, como a de Mossoró bem como com Hospitais da cidade e além disso, há convênio com restaurantes onde os discentes têm a oportunidade de realizar estágio de forma extracurricular todos os convênios têm período legalmente determinado, apresentam condições para a formação do estudante da área de saúde, estabelecem sistema de referência e contrarreferência e favorecem práticas interdisciplinares e interprofissionais na atenção à saúde.

Toda a lista de Unidades conveniadas à Instituição, se encontra à disposição no setor de estágio da IES.

3.25 Comitê de ética em pesquisa [CEP]

A FACENE/RN conta com Comitê de Ética em Pesquisa – CEP, criado por determinação federal (Conforme Resoluções emitidas pelo Conselho Nacional de Saúde - Normas e Diretrizes Regulamentadoras da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos), sendo composto por um colegiado interdisciplinar e independente.

Tem como missão primária salvaguardar os direitos dos voluntários (sujeitos da pesquisa), colaborando para que seus direitos e dignidade sejam preservados. Além disso, o CEP contribui para a qualidade dos trabalhos científicos e para a discussão do papel da produção de conhecimento no desenvolvimento institucional e no desenvolvimento social da comunidade. Contribui, ainda, para a valorização do pesquisador que recebe o reconhecimento de que sua proposta é eticamente adequada.

É um comitê interdisciplinar, que tem por função avaliar os projetos de pesquisa que envolvam a participação de seres humanos. As características e atribuições dos Comitês de Ética em Pesquisa no Brasil estão contidas nas normativas emitidas pelo Conselho Nacional de Saúde. O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP - Facene) está homologado pela CONEP, pertence à própria instituição e presta atendimento a instituições parceiras.

3.26 Auditório

O Auditório em reforma de ampliação tem área média de 210 m², com capacidade para aproximadamente 200 pessoas e é largamente utilizado durante os períodos letivos. Lá acontecem desde eventos acadêmicos como jornadas, mostras e workshops até eventos culturais e sociais. O auditório atende às necessidades institucionais, considerando a acessibilidade, o conforto, com recursos tecnológicos multimídia, incluindo-se a disponibilidade de conexão à internet e de equipamentos para videoconferência.

Auditório de Habilidades Clínicas

O Auditório de Habilidades Clínicas é o espaço físico reservado para a realização de apresentações e discussões relacionada a situações clínicas. Foi construído a partir da idéia de que os alunos possam ser expectadores, bem como participantes ativos na discussão de situações mediadas por um professor e veiculadas por meio de um Software Interativo: o Body Interact. O Body Interact é disponibilizado em dois dispositivos de 65" polegadas, touch screen e funciona por meio da apresentação de um caso que é manejado de maneira interativa entre o professor, aluno e a tela. Cada caso tem definidas as competências e habilidades disponíveis e ao final do desenvolvimento do cenário simulado, o dispositivo fornece um debriefing com base nas principais diretrizes relacionadas ao caso. O local comporta 40 pessoas e é organizado em formato semi-circular. Para utilização deste é necessária organização prévia do docente para operacionalizar o momento de discussão por meio da metodologia de simulação de alta complexidade.

3.27 Policlínica Medsaúde

A policlínica Medsaúde - Clínica Escola, está situado à Rua Rosineide Alves Medeiros, nº 56, Costa e Silva na Cidade de Mossoró e está vinculado à Faculdade de

Enfermagem Nova Esperança de Mossoró/RN, destinando-se a promover práticas de estágios curriculares, extracurriculares nas diversas áreas da saúde.

Correspondem a objetivos da Policlínica:

- Capacitar seus alunos para a prática clínica supervisionada;
- Cumprir com as responsabilidades sociais de atender às necessidades básicas em saúde de crianças e adolescentes, adultos e idosos oriundos da população economicamente menos favorecida da cidade de Mossoró e dos municípios adjacentes;
- Proporcionar atendimento aos seus clientes, ofertando serviços de qualidade oferecidos pelos profissionais capacitados para tal atividade, nas mais diversas áreas da saúde humana.
- Promover práticas de estágio curriculares, com atendimentos em diversas áreas e especialidade, além de propiciar atividades práticas e observacionais nas disciplinas curriculares, cursos e projetos de extensão.
- Propiciar aos alunos da graduação situações clínicas que permitem a utilização do embasamento teórico-prático adquirido nas disciplinas, capacitados para o atendimento clínico à população;
- Confirmar conhecimentos e, principalmente, competências e habilidades;
- Possibilitar aos estagiários contatos com o seu futuro profissional;
- Oferecer aos membros da comunidade local e regiões circunvizinhas atendimento em diversas áreas da saúde, respeitando a ética profissional.

Busca proporcionar aos usuários uma imagem corporativa que reflita sua filosofia de trabalho, a humanização e o acolhimento ao paciente e sua família, promovendo assim a credibilidade do profissional e da instituição como um todo. Tal espaço atende toda a população do entorno da instituição, bem como de outros bairros da cidade, demonstrando sua relevância social.

Os consultórios ambulatoriais e sala de exame são todos climatizados e de acordo com as normas e necessidades de cada especialidade. Possui uma estrutura plana, distribuída em diversos setores, como a recepção, secretaria, triagem, coordenação, consultórios, salas de exames, copa, almoxarifado, auditório, CME.

A Policlínica Medsaude irá realizar diversos exames, tais como: exames laboratoriais, Raio X, Mamografia, Ultrassonografia, exames na área Cardiologia (Holter, Maps, Ecocardiograma, Eletrocardiograma), Endoscopia, Colonoscopia, Retossigmoidoscopia, Eletroencefalograma, Densitometria, Colposcopia, entre outros.