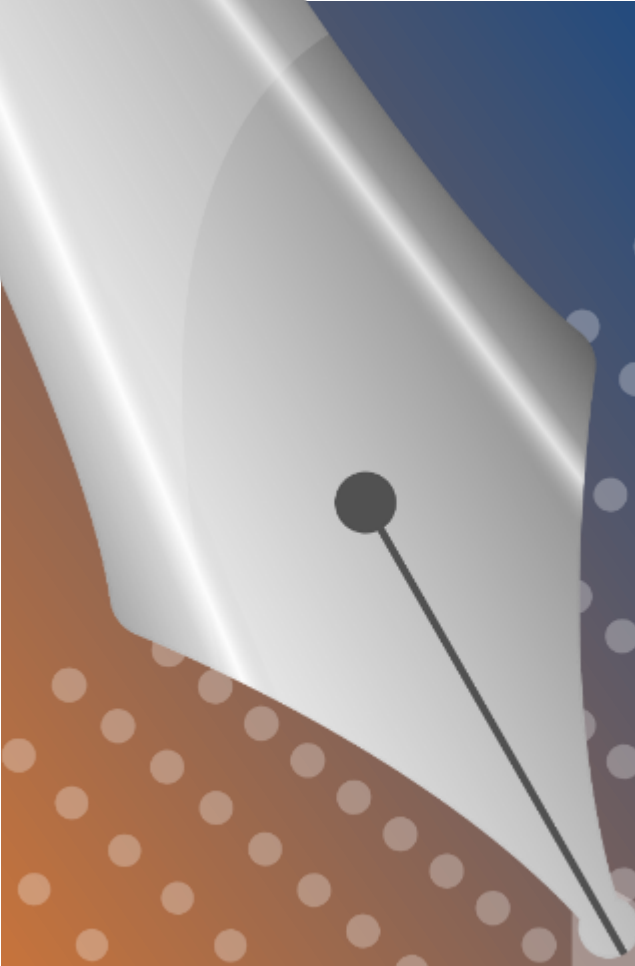




# Centro Universitário dos Guararapes



Projeto Pedagógico de Curso

**Nutrição**

ecossistema  
ânima

# Sumário

**Histórico da Instituição**

**Ementário e Bibliografias**

**Identificação do Curso**

**Metodologias de Ensino e Aprendizagem**

**Perfil do Curso**

**Estágio Supervisionado**

**Formas de Acesso**

**Atividades Complementares**

**Objetivos do Curso**

**Trabalho de Conclusão de Curso**

**Perfil do Egresso**

**CrITÉrios de Avaliação Discente**

**Estrutura Curricular**

**Avaliação Institucional e de Curso**

**Inovações Pedagógicas do Currículo**

**Corpo Docente**

**Extensão Universitária**

**Atores Pedagógicos**

**Compatibilidade de Carga Horária**

**Infraestrutura**

**Conteúdos Curriculares**

**Matriz Curricular**

**Biblioteca Universitária**

# Histórico da Instituição

O Centro Universitário dos Guararapes (cod. MEC - 1805), com sede na cidade de Jaboatão dos Guararapes, é uma instituição de ensino superior, mantida pela SOCEC – Sociedade Capibaribe de Educação e Cultura LTDA. A SOCEC – Sociedade Capibaribe de Educação e Cultura LTDA. foi fundada em 2001, visando fomentar o processo de credenciamento de uma instituição de ensino superior junto ao MEC. A SOCEC – Sociedade Capibaribe de Educação e Cultura LTDA. integra, desde 2021 a Ânima Educação, cuja presença física alcança 12 estados do Brasil, nas regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste, sendo considerada uma das maiores organizações de educação superior privada do país, listada no Novo Mercado.

A instituição obteve autorização para o início de suas atividades como Faculdade dos Guararapes, credenciada pela Portaria MEC nº 1.738, de 08/08/2001, publicada no Diário Oficial da União – DOU nº 152-E, seção 1, pág. 219 de 09/08/2001, objetivando desenvolver a formação de profissionais por meio de cursos e atividades acadêmicas diversificadas, contribuindo para o processo de desenvolvimento sustentável de Jaboatão dos Guararapes e do Estado de Pernambuco. Sua oferta acadêmica teve início em 2002, com os cursos de graduação nas áreas de Negócios, Direito e Tecnologia da Informação.

Em 2007, passou a integrar a Laureate International Universities, uma rede internacional líder no Ensino Superior, adquirindo assim um diferencial que possibilitava aos alunos a oportunidade de usufruir de um ensino de qualidade internacional e uma oportunidade para redimensionar e fortalecer sua missão institucional, por acreditar que quando os alunos são bem-sucedidos, toda sociedade também se beneficia. Neste mesmo ano, a Instituição iniciou a oferta de pós-graduação lato sensu com os cursos de Enfermagem do Trabalho, Auditoria em Sistemas de Saúde, Microbiologia Médica, Administração de Organização de Saúde Hospitalar e de Saúde Pública.

Em 2008, com a publicação de Portarias de Autorização de novos cursos, a IES inicia a oferta dos Cursos Superiores de Tecnologia, sendo está uma nova área com demanda crescente em todo o país e especialmente em Pernambuco, que buscava, já na época, a celeridade na capacitação de mão de obra, pela sua explosão de desenvolvimento. Os Cursos Superiores de Tecnologia em Marketing, Gestão da Produção Industrial, Redes de Computadores e Gestão da Tecnologia da Informação foram os primeiros a serem ofertados nessa categoria.

O início da oferta acadêmica na área da saúde também foi proporcionado por essa profusão de desenvolvimento, tendo sido autorizadas, portanto, as graduações em Fisioterapia,

Nutrição e Educação Física. Já no ano de 2009, iniciáramos a oferta de Psicologia e, posteriormente, em 2010, do Curso de Enfermagem. Atualmente, além dos cursos já citados, a Instituição oferece também, o Bacharelado em Ciências Biológicas, CST em Estética e Cosmética, Biomedicina e Serviço Social.

O início da oferta da Licenciatura em Pedagogia aconteceu em 2009 e trouxe como contribuição para Jaboatão dos Guararapes, o incentivo à formação de professores com um projeto pedagógico coerente com as realidades do estado e coerente com o contexto educacional do Município.

Em 2010 passou pelo processo de credenciamento, oficializado pela Portaria MEC nº 1.260, de 16/09/2011, publicada no DOU nº 180, de 19/09/2011, seção 1, pág. 15 - 16.

No ano de 2016 a UNIFG foi credenciada com conceito 4, para a oferta de Educação a Distância por meio da Portaria nº 661, de 18 de julho de 2016, DOU nº 137, seção 1, pág. 16, de 19 de julho de 2016. No mesmo ano a IES foi credenciada para a modalidade presencial, o que resultou em sua transformação em Centro Universitário pela Portaria nº 1.342, de 30/11/2016, DOU nº 230, de 01/12/2016, Seção 1, p. 44. A Faculdade dos Guararapes se transformou em Centro Universitário Unigararapes, iniciando uma nova etapa em sua trajetória de sucesso.

No ano seguinte, a instituição solicitou a alteração de denominação do Centro Universitário Unigararapes para Centro Universitário dos Guararapes - UNIFG, o que foi aprovado e oficializado, na forma de aditamento ao ato de credenciamento, por meio da Portaria Nº 402, de 05/05/2017, DOU nº 86, de 08/05/2017, Seção 1, p. 33. Neste período a IES ampliou a oferta de cursos tanto na modalidade presencial quanto a distância, aumentou a quantidade de alunos matriculados, redimensionou o espaço físico, otimizou o uso de laboratórios, materiais e equipamentos, expandiu suas unidades educacionais, resultando numa melhoria na qualidade dos serviços prestados. Essa evolução é reflexo de estratégias implementadas progressivamente, pela administração superior e pela mantenedora, tendo como fio condutor o PDI e resultados da avaliação institucional.

Em 2018, o UNIFG iniciou o processo de Unificação de Mantidas com a Faculdade dos Guararapes (14002), também mantida pela SOCEC – Sociedade Capibaribe de Educação e Cultura Ltda, assim sendo, tal ação foi concretizada por meio da Portaria nº 68, de 06/03/2020, publicada no DOU nº 50 de 13/03/2020, Seção 1, pág. 29, quando o UNIFG incorporou a FG - Faculdade dos Guararapes, assumindo responsabilidade integral pelos cursos em funcionamento na instituição incorporada, que no mesmo ato foi transformada em campus fora de sede do Centro Universitário, denominado Campus Boa Vista, sediado em Recife, capital de Pernambuco.

No segundo semestre de 2021, o Centro Universitário dos Guararapes - UNIFG passou a integrar a Ânima Educação, e adotou como inspiração o tripé “prática, próxima e plural”. Isso por conta da aplicabilidade da prática às aulas e projetos, proximidade com o aluno e respeito e valorização das diferenças. O UNIFG disponibiliza infraestrutura e laboratórios diferenciados, além de equipe de profissionais habilitados. Oferece cursos de graduação e

pós-graduação.

No ano de 2024 a UNIFG foi credenciada para a oferta de Educação a Distância com conceito 5, por meio da Portaria nº 182, de 07 de março de 2024, DOU nº 48, seção 1, pág. 16, de 11 de março de 2024.

Nesse contexto histórico é possível constatar uma construção que busca conciliar renovação e tradição - uma o motor da mudança, a outra o nexo de continuidade. Um cenário desafiador - político, social e economicamente - requer uma postura forte e clara da direção a ser seguida, que precisa ser incorporada tanto pela administração geral quanto pelos diversos setores acadêmicos, buscando uma conciliação entre as novas proposições que se quer implementar e as proposições tradicionais que se quer preservar. Frente a novas demandas e contextos, as atuais estruturas precisam responder adequadamente. O tempo é de vislumbrar oportunidades e alavancar mudanças, de modo que as transformações enriqueçam a cultura, a partir de uma visão compartilhada, gerando uma percepção positiva de presente e futuro. A base para uma atuação bem-sucedida é a capacidade de mudar garantindo a qualidade e a sustentabilidade institucional e, assim, permitindo a continuidade e ampliação de uma construção histórica de contribuições do Centro Universitário dos Guararapes em sua região de abrangência.

# Identificação do Curso

**Curso:** Nutrição

**Grau:** Bacharelado

**Modalidade:** Semipresencial

**Duração do curso:** 8 semestres

**Prazo máximo para integralização do currículo:** 13 semestres

**Carga horária:** 3270 hora-relógio

# Perfil do curso

## Justificativa de Oferta

A oferta do Curso de Graduação em Nutrição fundamenta-se na relevância estratégica dessa profissão para a promoção da saúde, a prevenção de doenças e a melhoria da qualidade de vida da população brasileira. O nutricionista é um profissional essencial à saúde, cuja atuação se estende por todos os níveis de complexidade do sistema, da atenção básica à alta complexidade hospitalar, desempenhando papel central na atenção integral ao indivíduo e à coletividade. Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e com as políticas públicas de saúde, educação e inclusão social, o curso de Nutrição tem como compromisso formar profissionais críticos, éticos, reflexivos e tecnicamente competentes, capazes de intervir de forma segura e responsável nos diferentes contextos em que a alimentação e a nutrição se configuram como determinantes fundamentais da saúde.

No cenário contemporâneo, o Brasil enfrenta desafios expressivos relacionados aos padrões alimentares e aos determinantes sociais da saúde. O aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, hipertensão arterial, obesidade, dislipidemias e doenças cardiovasculares, coexistindo com situações persistentes de insegurança alimentar e nutricional, desnutrição e carências específicas de micronutrientes, impõe à sociedade brasileira a necessidade de profissionais de Nutrição qualificados para promover práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Nesse contexto, o nutricionista é agente essencial na transformação de realidades, ao atuar na promoção da saúde, na educação alimentar e nutricional, na gestão de políticas públicas, na atenção clínica, na produção e distribuição de alimentos e na pesquisa e inovação científica.

A Nutrição, enquanto campo de conhecimento e prática, é uma profissão essencial à consolidação dos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), especialmente no que se refere à integralidade do cuidado, à equidade e à universalidade. O nutricionista atua em múltiplos cenários; Unidades Básicas de Saúde, Núcleos de Apoio à Saúde da Família, ambulatórios, hospitais, unidades de terapia intensiva, instituições de longa permanência, escolas, empresas de alimentação coletiva, indústrias de alimentos e bebidas, instituições de pesquisa e docência, bem como em consultoria e assessoria técnica, consolidando-se como elo vital entre ciência, tecnologia e cuidado humano.

De acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), conforme disposto na Resolução CFN nº 600/2018, o nutricionista é o profissional responsável por “planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação nutricional a indivíduos ou coletividades, sadios ou enfermos;

participar de equipes multiprofissionais de saúde; realizar assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e domiciliar; desenvolver e supervisionar programas de educação alimentar e nutricional; atuar em pesquisas e estudos experimentais relacionados à alimentação e nutrição humana; prestar consultoria e assessoria em alimentação e nutrição; realizar auditoria, perícia e emissão de parecer técnico; e coordenar programas e políticas públicas relacionadas à segurança alimentar e nutricional”. Essa definição abrange a dimensão técnica, científica e social da profissão, reforçando seu caráter interdisciplinar e essencial à saúde pública.

Sob a perspectiva educacional, o curso de Nutrição atende às demandas contemporâneas por formações integradoras, interprofissionais e centradas no cuidado humano, que reforçam a necessidade de um perfil generalista, crítico e ético, capaz de articular saberes teóricos e práticos. As atuais DCNs para os cursos da área da saúde destacam a importância de metodologias de ensino que promovam o desenvolvimento de competências cognitivas, socioemocionais e atitudinais, preparando o estudante para compreender o ser humano em sua totalidade biológica, psicológica, social e cultural. O ensino da Nutrição, portanto, deve preparar o discente para compreender a complexidade das relações entre alimentação, saúde e sociedade, capacitando-o a intervir de modo responsável, fundamentado em evidências científicas e dotado de visão humanística e sistêmica.

Nesse sentido, o curso de Nutrição consolida-se como espaço privilegiado para o desenvolvimento de competências interprofissionais, estimulando a cooperação entre diferentes áreas do conhecimento e promovendo o aprendizado significativo desde os primeiros períodos. A integração entre teoria e prática é um eixo estruturante da formação, permitindo que o estudante vivencie, desde o início, situações reais de cuidado, pesquisa e gestão, articulando os conteúdos curriculares às demandas sociais e ao exercício profissional. Essa perspectiva é reforçada pelo uso de metodologias ativas de ensino-aprendizagem, como a aprendizagem baseada em problemas (PBL), estudos de caso, simulações clínicas e atividades de extensão, que favorecem a autonomia, a criatividade, o pensamento crítico e o compromisso ético do futuro profissional.

Além da dimensão assistencial, a Nutrição é um campo em constante expansão científica e tecnológica, com notável inserção em áreas de inovação, pesquisa aplicada, telessaúde e desenvolvimento de novos produtos e processos alimentares. A evolução das tecnologias digitais e das ciências ômicas (genômica, metabolômica e nutrigenômica), aliadas à inteligência artificial e à análise de big data em saúde, vem transformando o modo como o nutricionista planeja, acompanha e avalia intervenções nutricionais. O uso de aplicativos de monitoramento alimentar, plataformas de teleatendimento e dispositivos vestíveis (wearables) amplia a capacidade de acompanhamento e personalização dos planos nutricionais, tornando o profissional apto a atuar de forma mais preventiva, preditiva e participativa. Assim, a formação acadêmica deve preparar o nutricionista não apenas para compreender essas inovações, mas também para protagonizar o desenvolvimento de soluções que melhorem a qualidade de vida e a sustentabilidade dos sistemas alimentares.

O setor da saúde representa hoje um dos principais motores econômicos do país, responsável por uma parcela expressiva do Produto Interno Bruto (PIB) e pela geração de milhões de empregos diretos e indiretos. Nesse contexto, a Nutrição ocupa posição consolidada e indispensável. A crescente demanda por profissionais qualificados reflete as mudanças demográficas e epidemiológicas da sociedade brasileira, como o envelhecimento populacional, o aumento da expectativa de vida e a transição nutricional. O aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, associadas ao estilo de vida e aos hábitos alimentares, exige a presença de nutricionistas competentes em todos os espaços de cuidado, educação e gestão. Além disso, os avanços na ciência dos alimentos, no controle de qualidade, na gastronomia saudável, na suplementação nutricional e na nutrição esportiva ampliam significativamente o campo de atuação e as oportunidades profissionais.

O mercado contemporâneo da Nutrição vem se reinventando em múltiplas frentes. Surgem inovações como o food design, o desenvolvimento de alimentos funcionais e sustentáveis, a nutrição personalizada baseada em genética e microbiota, o uso de plataformas digitais de acompanhamento remoto, a expansão de empresas de refeições saudáveis, a aplicação de inteligência artificial na gestão de cardápios e dietas hospitalares, e o crescimento da nutrição comportamental e da gastronomia terapêutica. Tais transformações demandam uma formação sólida, crítica e atualizada, capaz de articular conhecimentos técnicos, científicos, éticos e humanísticos. O nutricionista do século XXI precisa dominar não apenas os fundamentos da ciência da nutrição, mas também competências em comunicação, gestão, tecnologia e inovação, tornando-se um agente transformador das práticas alimentares e dos sistemas de saúde.

Essas transformações ampliam as oportunidades de inserção profissional e contribuem significativamente para a geração de renda, o fortalecimento do mercado de trabalho e o desenvolvimento socioeconômico. Além de atender às demandas dos setores público e privado, o nutricionista pode atuar de forma autônoma, empreendendo em consultorias, clínicas, startups de tecnologia em saúde, indústrias alimentícias e programas de educação nutricional. Essa amplitude de atuação reforça a relevância social da Nutrição e justifica o investimento institucional em um curso comprometido com a formação de profissionais que respondam aos desafios de um mundo em transformação.

A relevância social da Nutrição é igualmente expressiva. Trata-se de uma profissão que contribui diretamente para a redução das desigualdades, para a promoção da equidade em saúde e para a efetivação do direito humano à alimentação adequada e saudável, conforme preconiza a Constituição Federal e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Ao formar profissionais preparados para atuar com responsabilidade social, senso crítico e compromisso ético, o curso de Nutrição contribui não apenas para o fortalecimento do SUS, mas também para a consolidação de uma sociedade mais justa, saudável e sustentável. Assim, a oferta do curso de graduação em Nutrição representa um compromisso institucional com a vida, a saúde e o desenvolvimento humano. Formar nutricionistas é

investir em profissionais capazes de compreender a complexidade dos sistemas alimentares e de saúde, de promover a transformação social e de garantir a cada cidadão o direito fundamental a uma alimentação adequada, segura e promotora de bem-estar. O curso proposto, portanto, responde a uma demanda contemporânea e permanente da sociedade brasileira, reafirmando a Nutrição como ciência, profissão e missão essencial à saúde pública e ao futuro do país.

# Formas de Acesso

Essas diretrizes serão comunicadas aos ingressantes pelo site institucional ou por comunicação direta.

## 1. Como posso ingressar em um curso superior na instituição?

Você pode ingressar de várias formas: sendo aprovado no vestibular, na seleção do Prouni ou usando a nota do Enem.

## 2. Quem pode se inscrever nos cursos superiores?

Os cursos são destinados a alunos que possuem, no mínimo, o diploma de ensino médio.

## 3. O que é o Edital do Vestibular?

É um documento que regulamenta o número de vagas, datas e locais das provas, valor da taxa de inscrição, período e local de divulgação dos aprovados, além dos requisitos para matrícula.

## 4. Existe uma forma flexível de fazer o vestibular?

Sim, você pode participar do Vestibular Simplificado enviando uma carta de apresentação, que será avaliada para sua aprovação no curso e modalidade desejada.

## 5. Como é o processo seletivo?

O processo seletivo inclui uma prova de redação e/ou uma prova objetiva de conhecimentos gerais com questões de múltipla escolha nas áreas de Ciências da Natureza, Ciências Humanas, Matemática e Linguagens.

## 6. O que é avaliado na prova de redação?

A prova avalia habilidades de produção de texto, adequação ao tema e ao vocabulário, coerência textual, objetividade, pertinência argumentativa, raciocínio lógico, coesão, paragrafação, estruturação de frases, morfossintaxe,

acentuação, ortografia e pontuação.

## 7. Posso obter um novo título se já tiver um diploma de graduação?

Sim, se houver vagas remanescentes, a instituição pode aceitar a matrícula de portadores de diploma de graduação para a obtenção de um novo título, mediante processo seletivo específico.

## 8. Como funciona a matrícula por transferência?

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional permite a transferência de alunos entre instituições para cursos afins, desde que haja vagas e processo seletivo. A instituição pode aceitar transferências para o mesmo curso ou curso similar, com adaptações curriculares necessárias.

# Objetivos do Curso

## Objetivo Geral

O curso de Nutrição tem por objetivo geral formar nutricionistas generalistas, com sólida formação científica, técnica e ética, capazes de compreender e aplicar os princípios da alimentação e nutrição humanas em suas múltiplas dimensões, contribuindo para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como para a melhoria da qualidade de vida da população.

Visa preparar profissionais aptos a atuar com autonomia, responsabilidade social e compromisso com os direitos humanos, em todos os níveis de atenção à saúde e nos diversos campos de atuação da nutrição, de forma integrada e interdisciplinar com as demais áreas do conhecimento.

O curso também busca desenvolver competência crítica e reflexiva, favorecendo o aprimoramento contínuo, a inovação e a capacidade de adaptação às transformações científicas, tecnológicas e sociais, pautando a prática profissional em valores humanísticos, éticos e legais, voltados ao desenvolvimento e à emancipação social.

## Objetivos Específicos

Além do objetivo geral acima descrito, o curso conta com os seguintes objetivos específicos que compreendem competências e especializações definidas pelo Núcleo Docente Estruturante para cada uma das unidades curriculares que compõem a matriz, em alinhamento as normativas do curso, contexto educacional e características regionais, considerando novas práticas emergentes no campo do conhecimento do curso. Esse conjunto de objetivos envolve:

- Desenvolver a capacidade crítica, reflexiva e multidisciplinar para a compreensão dos fatores biológicos, sociais, culturais, econômicos e ambientais que influenciam a prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades, com base nos princípios de universalidade, equidade e integralidade do Sistema Único de Saúde (SUS).
- Capacitar o estudante para planejar, organizar, coordenar, supervisionar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), aplicando os princípios da racionalidade,

economicidade, eficiência e sustentabilidade, visando à segurança alimentar e nutricional e à qualidade dos serviços prestados.

- Fomentar a participação ativa do estudante em atividades de pesquisa, extensão e iniciação científica, promovendo a produção e a aplicação do conhecimento nas diferentes áreas da Nutrição, de forma alinhada às demandas e potencialidades locais, contribuindo para o desenvolvimento social, científico e tecnológico.
- Promover a formação ética, humanista e comprometida com os direitos humanos e a dignidade da pessoa, assegurando que o futuro profissional atue de maneira responsável, empática e pautada em valores ético-legais, respeitando a diversidade cultural e as necessidades alimentares de diferentes grupos populacionais.
- Estimular o uso de tecnologias e metodologias inovadoras aplicadas à nutrição, à gestão e à atenção à saúde, favorecendo a inovação, a transformação digital e a adoção de práticas sustentáveis, coerentes com as exigências contemporâneas do campo profissional.
- Incentivar o trabalho em equipe multiprofissional e interdisciplinar, fortalecendo a integração entre a Nutrição e outras áreas do conhecimento, de modo a garantir uma abordagem integral e colaborativa nas ações de atenção à saúde, ensino, pesquisa e gestão.

# Perfil do Egresso

Por perfil e competência profissional do egresso, entende-se:

Uma competência caracteriza-se por selecionar, organizar e mobilizar, na ação, diferentes recursos (como conhecimentos, saberes, processos cognitivos, afetos, habilidades, posturas) para o enfrentamento de uma situação-problema específica. Uma competência se desenvolverá na possibilidade de ampliação, integração e complementação desses recursos, considerando sua transversalidade em diferentes situações (BRASIL Inep, 2019, p. 33).

O perfil profissional do egresso é fruto das competências e habilidades expressas nas Diretrizes Curriculares Nacionais, RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 2, DE 15 DE AGOSTO DE 2025, para o curso e atende as necessidades locais e regionais, considera novas práticas emergentes no campo do conhecimento do curso e as novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho.

O curso de Nutrição define como perfil do egresso forma profissionais generalistas, humanistas, críticos e reflexivos, com sólida base científica e técnica, capacitados a atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para a promoção, prevenção, manutenção e recuperação da saúde, tanto de indivíduos quanto de grupos populacionais, contribuindo de forma efetiva para a melhoria da qualidade de vida e o desenvolvimento social.

A formação do nutricionista fundamenta-se nos princípios éticos, científicos e legais que regem o exercício profissional, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 2/2025 e pela Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a profissão. Busca-se assegurar uma formação que capacite o egresso a compreender a complexidade dos sistemas alimentares e de saúde, atuando de modo responsável, competente e comprometido com a segurança alimentar e nutricional, a sustentabilidade, a equidade e os direitos humanos.

O egresso do curso de Nutrição estará apto a exercer suas funções em conformidade com as competências e habilidades gerais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais, sendo capaz de:

- **Atenção à Saúde:** Prestar atenção integral à saúde, desenvolvendo ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação, em todos os níveis de atenção e em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), de forma interdisciplinar e multiprofissional.
- **Tomada de Decisão:** Tomar decisões fundamentadas em

**Consulte aqui a DCN  
específica do Curso**

evidências científicas e éticas, assegurando o uso adequado, eficaz e sustentável dos recursos humanos, materiais, tecnológicos e financeiros disponíveis nos diferentes contextos de atuação.

- **Comunicação:** Comunicar-se com clareza, empatia e responsabilidade, mantendo a confidencialidade das informações e estabelecendo relações de diálogo e cooperação com indivíduos, grupos, comunidades e equipes de saúde.
- **Administração de Liderança:** Exercer liderança com base em princípios éticos e de responsabilidade social, promovendo o trabalho colaborativo, a integração de saberes e a busca pelo bem-estar coletivo.
- **Administração e gerenciamento:** Atuar com competência em administração e gerenciamento, demonstrando iniciativa empreendedora, capacidade de planejamento, gestão e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e outros serviços relacionados à alimentação e saúde, com foco na eficiência, sustentabilidade e inovação.
- **Educação Permanente:** Comprometer-se com a educação permanente, sendo capaz de aprender continuamente, atualizar-se frente aos avanços científicos e tecnológicos e contribuir para a formação das futuras gerações de profissionais, fortalecendo a cooperação acadêmica, profissional e científica em âmbito nacional e internacional.

Assim, o nutricionista egresso estará preparado para atuar de forma crítica, ética e transformadora, contribuindo para a construção de uma sociedade mais saudável, equitativa e sustentável, exercendo seu papel social de agente promotor da saúde e do direito humano à alimentação adequada.

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

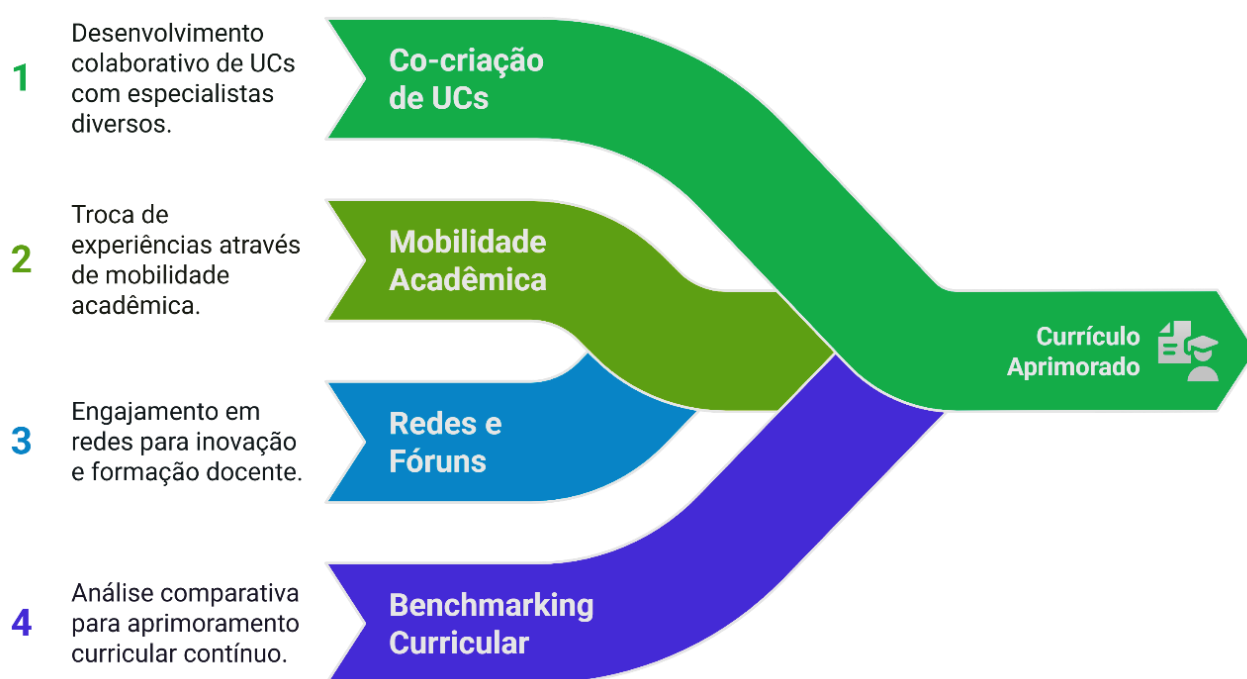
- Estabelecer a assistência dietética voltada à promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como ao desempenho físico e esportivo, aplicando princípios científicos da nutrição humana.
- Planejar, implementar e avaliar a assistência nutricional e dietoterápica, realizando o diagnóstico nutricional, a prescrição dietética e o acompanhamento clínico, com base em evidências científicas e nas necessidades individuais ou coletivas.
- Avaliar e supervisionar os aspectos técnicos da alimentação e nutrição em todas as etapas da cadeia produtiva: produção, industrialização, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e refeições, garantindo a segurança, qualidade e sustentabilidade dos produtos e serviços.
- Desenvolver e gerir políticas, programas e serviços públicos relacionados à alimentação e nutrição, em especial no âmbito do SUS, promovendo redes de cuidado integradas, resolutivas e humanizadas.
- Aplicar princípios e métodos de gestão em processos, projetos e serviços de alimentação e nutrição, incluindo pessoas, recursos materiais, tecnológicos, informacionais e financeiros, com foco na eficiência, inovação e segurança alimentar e nutricional.

- Atuar em equipes multiprofissionais e interdisciplinares, valorizando o trabalho colaborativo e a diversidade de saberes, com base na alimentação como direito humano fundamental e na construção coletiva de ações promotoras de saúde.
- Comunicar-se de forma clara, empática e ética, exercendo práticas de educação alimentar e nutricional e promovendo o acesso à informação de qualidade, fundamentada em saberes científicos e populares.
- Elaborar e desenvolver estratégias de educação alimentar e nutricional voltadas à autonomia, sustentabilidade e voluntariedade das práticas alimentares saudáveis, respeitando as diferenças culturais e regionais.
- Aplicar princípios da bioética, ética profissional e metodologia científica na prática e na pesquisa, sustentando uma atuação crítica, reflexiva e socialmente responsável na área de alimentação e nutrição humanas.
- Integrar e valorizar as múltiplas dimensões da alimentação humana; biológicas, sociais, culturais, religiosas, políticas, econômicas e ambientais, promovendo uma abordagem integral e humanizada do indivíduo, da sociedade e dos sistemas alimentares.
- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, bem como seu aproveitamento pelo organismo humano, no contexto da atenção dietética e da educação alimentar.
- Planejar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e outros serviços correlatos, assegurando eficiência, economicidade, sustentabilidade e qualidade nutricional nas refeições produzidas.
- Elaborar, coordenar e avaliar políticas e programas de segurança alimentar, vigilância nutricional e sanitária, voltados à melhoria das condições de saúde da população em níveis local, regional e nacional.
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino, pesquisa e extensão, promovendo a integração entre teoria e prática e a produção de conhecimento científico relevante à área da nutrição.
- Realizar auditorias, consultorias e assessorias técnicas em alimentação e nutrição, contribuindo para o aperfeiçoamento de processos, serviços e produtos no setor público e privado.
- Atuar em marketing e comunicação em alimentação e nutrição, orientando práticas de consumo consciente e responsável, e contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis.
- Desenvolver e avaliar novos produtos e fórmulas alimentares, considerando aspectos nutricionais, sensoriais, tecnológicos e éticos, visando ao aprimoramento da alimentação humana e à inovação no setor alimentício.
- Integrar grupos de pesquisa e redes interinstitucionais voltadas ao estudo dos sistemas alimentares, à inovação científica e tecnológica e ao fortalecimento da nutrição como campo estratégico para o desenvolvimento humano, social e ambiental.

# Estrutura Curricular

A estrutura curricular do curso está alinhada ao PPI da IES, que orienta a formação de estudantes críticos e reflexivos, aptos a atuar em contextos complexos. O currículo é integrado, baseado no desenvolvimento de competências, considerando os contextos local, nacional e internacional.

Essa articulação se concretiza por meio de:



A adoção do currículo integrado visa superar a fragmentação do saber, promovendo visão sistêmica, interdisciplinaridade e conexão com o mundo do trabalho. Essa abordagem fortalece competências técnicas e socioemocionais, qualificando a formação profissional e incentivando uma atuação ética, colaborativa e sensível às demandas contemporâneas.

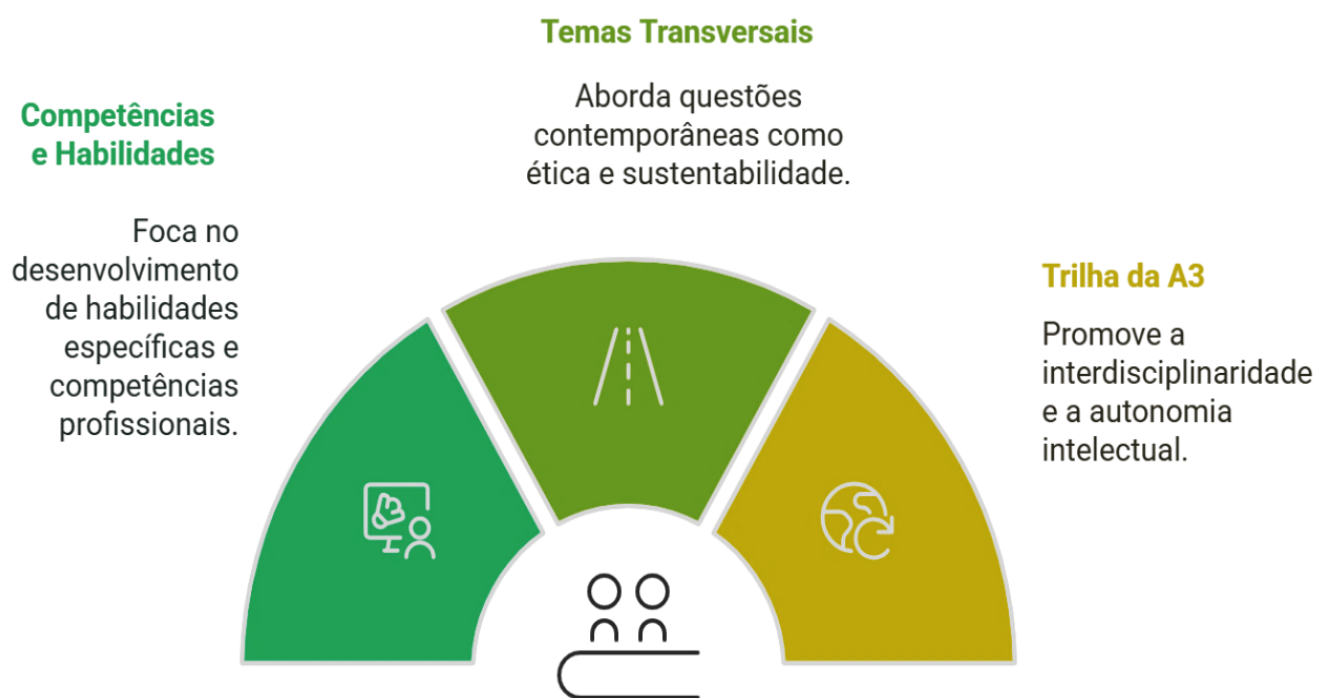
A estrutura curricular é organizada por Unidades Curriculares (UCs), que integram conhecimentos, habilidades e atitudes essenciais à formação profissional. Cada UC possui foco temático definido e promove aprendizagens significativas por meio da articulação entre teoria e prática.



As UCs rompem com a linearidade tradicional, permitindo percursos personalizados e flexíveis. Embora existam **UCs Predecessoras** para garantir uma base sólida de conhecimento, a progressão pode ocorrer mesmo sem aprovação, desde que cursadas. As UCs são organizadas por níveis de competência, com possibilidade de cursar UCs de diferentes níveis simultaneamente, respeitando as exigências de progressão.

**Unidade Curricular**, ou um conjunto delas, que são ofertadas para a aprendizagem de conhecimento base e possibilitam a transição de nível, pois possuem uma conexão direta e finalística com a unidade curricular posterior.

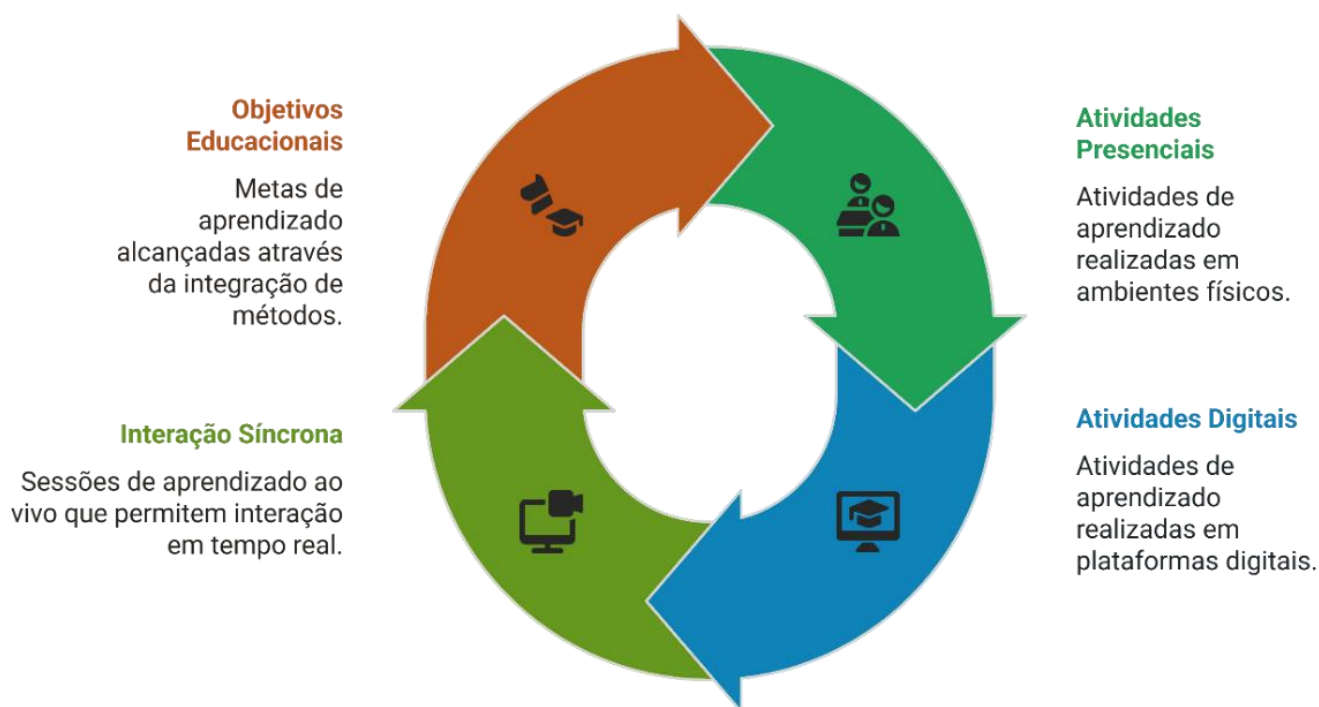
Cada UC é composta por oito Unidades de Aprendizagem (UAs), sendo seis voltadas ao desenvolvimento técnico e duas imersivas: uma com temáticas transversais (ética, cidadania, sustentabilidade etc.) e outra dedicada à Trilha A3, com foco em pesquisa, projeto e autoria estudantil. A distribuição das UAs dentro de cada UC obedece à seguinte lógica:



As Unidades Curriculares (UC) do curso têm carga horária total de 160 horas, das quais 120 são distribuídas em seis Unidades de Aprendizagem (UA), focadas nos conteúdos específicos definidos no plano de ensino, cuja modalidade varia conforme a UC. Às 40 horas restantes correspondem a duas Unidades de Aprendizagem Imersivas (UAI), com 20 horas cada e totalmente assíncrona.

As Unidades de Aprendizagem Imersivas (UAI) integram a estrutura curricular com a finalidade de promover experiências de aprendizagem mais profundas, conectadas aos desafios reais do mundo contemporâneo. Com duração de 20 horas cada, as UAIs são concebidas com base em uma abordagem que articula seis pilares fundamentais da prática pedagógica no ensino superior: o papel do educador, o papel do estudante, os objetivos de aprendizagem, a metodologia de ensino, o ambiente de aprendizagem e o desenvolvimento de competências. Ela busca conectar os estudantes aos desafios contemporâneos e à realidade social e profissional, pois está articulada com a Avaliação A3, temas transversais ou temas obrigatórios da UC. As atividades são disponibilizadas e acompanhadas por meio do ambiente virtual ULife, que oferece suporte à aprendizagem flexível e autônoma.

As UCs podem ser ofertadas nas modalidades presencial, digital ou híbrida, com uso de metodologias ativas, ambientes diversos e tecnologias educacionais. A condução é feita por pelo menos dois docentes, garantindo integração e diversidade de abordagens.



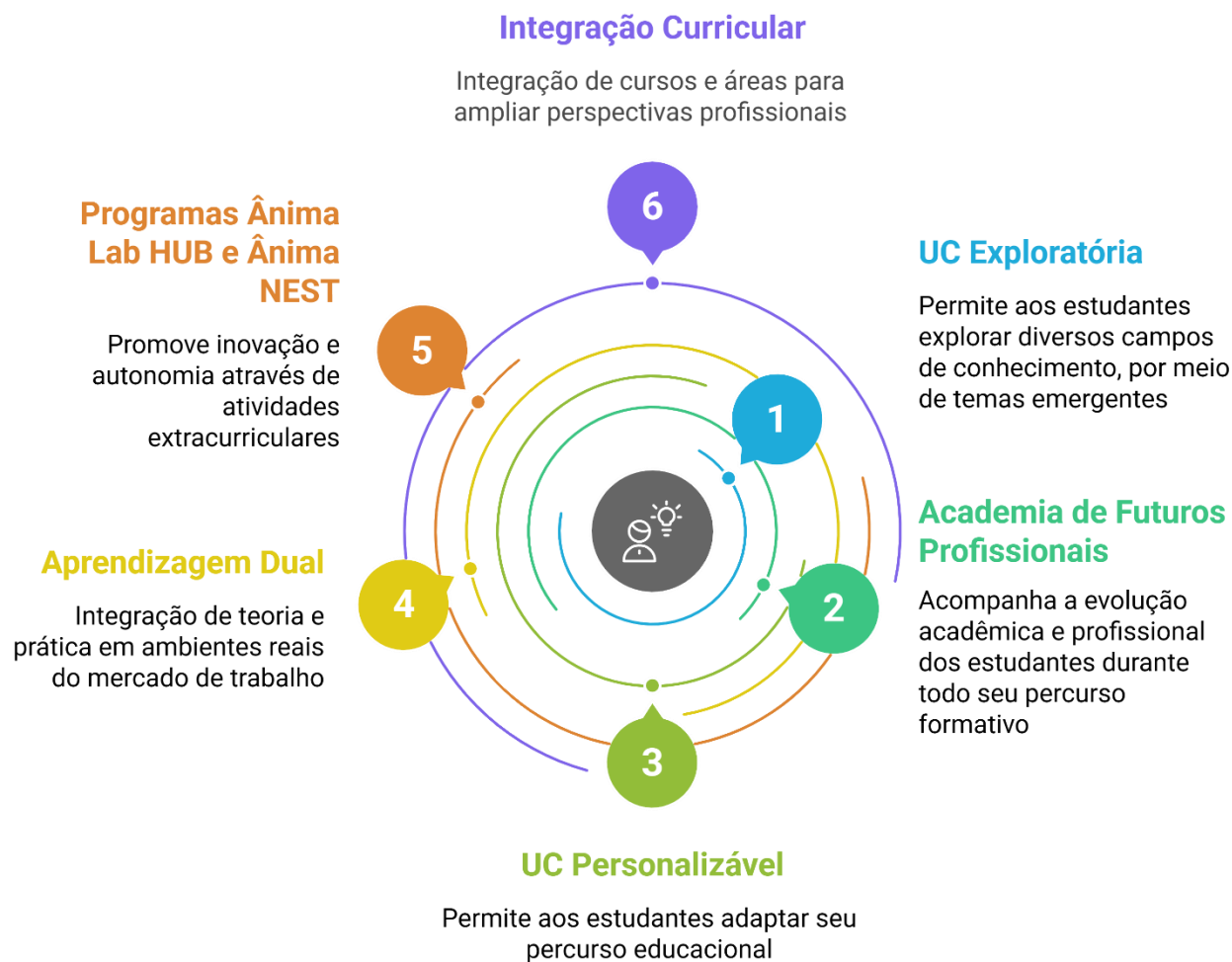
As UCs se organizam em três eixos formativos:

- **Formação Geral (UCs Exploratórias):** abordagem transdisciplinar, crítica e humanística, com temas como diversidade, inovação e cidadania.
- **Formação na Área:** conteúdos comuns entre cursos, com foco em atuação multiprofissional e pesquisa.
- **Formação Específica:** conteúdos próprios do curso, com aprofundamento técnico e convivência em comunidade de formação.

# Inovações Pedagógicas do Currículo

Ao longo do currículo, as Unidades Curriculares são organizadas propondo uma integração curricular entre cursos e áreas, gerando um estímulo adicional diferenciado à formação do estudante por possibilitar a percepção de diferentes perspectivas profissionais, por meio da **educação interprofissional**.

Para além da organização em Unidades Curriculares (UCs), o currículo do curso incorpora outros elementos de flexibilização e inovação, que visam a hiperpersonalização do percurso formativo. Entre eles, destacam-se:

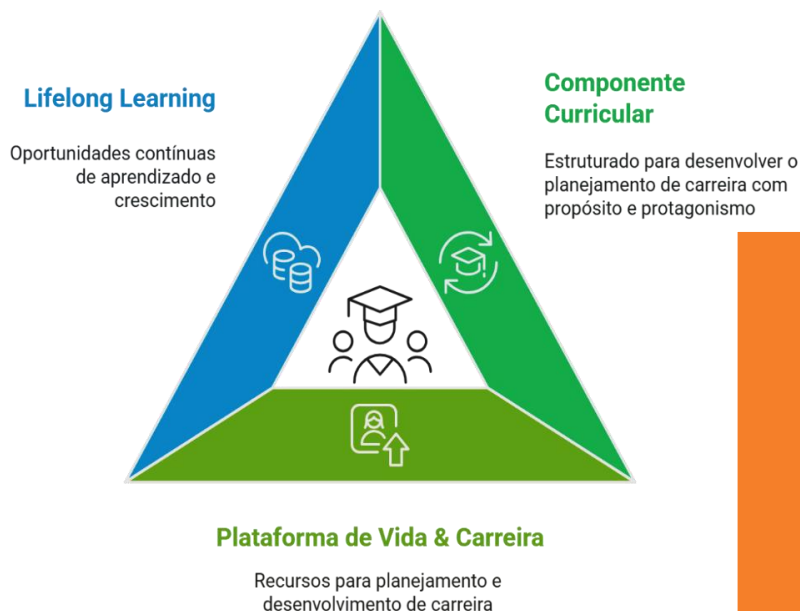


## ➤ Elementos Inovadores:

- **UC Exploratória:** que proporciona aos estudantes a oportunidade de explorar áreas de conhecimento diversas, por meio de temas emergentes, ampliando seus horizontes e incentivando a interdisciplinaridade.
- **Academia de Futuros Profissionais:** que tem como objetivo auxiliar, apoiar e acompanhar a evolução acadêmica e a trajetória profissional do estudante durante todo o seu percurso formativo
- **UC Personalizável:** uma unidade curricular eletiva que permite ao estudante moldar seu percurso formativo de acordo com seus projetos, momento de vida e interesses profissionais.
- **Conexão com o Mercado de Trabalho:** através de oportunidades práticas construídas em parcerias estratégicas como a Aprendizagem Dual e programas do Ânima Lab HUB e o Ânima NEST e da Academia de Futuros Profissionais.

- **Academia de Futuros Profissionais:** Foco no desenvolvimento de competências socioemocionais, autoconhecimento, mentalidade empreendedora e cidadania ativa. Estruturada em três pilares:

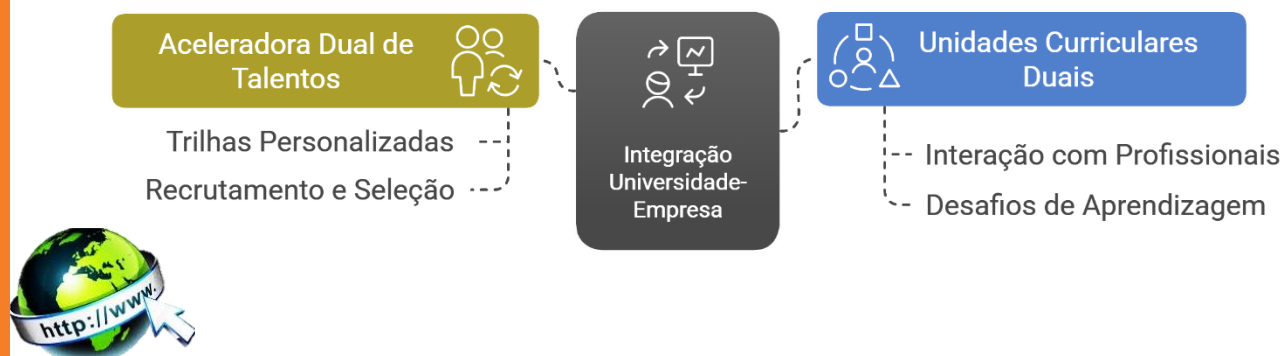
- **Componente Curricular:** aulas digitais e síncronas com foco em projeto de vida, impacto social e autoconhecimento.
- **Plataforma Vida & Carreira:** registro da trajetória acadêmica e profissional, com trilhas de aprendizagem e conexão com o mercado de trabalho.
- **Lifelong Learning:** personalização contínua da formação por meio de cursos, projetos, mentorias e ferramentas de autogestão da carreira.



➤ **Aprendizagem Dual:** integra teoria e prática desde o início do curso, com experiências reais em empresas e órgãos públicos, por meio de:

➤ **UCs Duais:** desafios reais co-construídos com o setor produtivo.

➤ **Aceleradora Dual de Talentos:** trilhas personalizadas com foco em empregabilidade.



Consulte os feitos e conquistas dos estudantes em nossas redes sociais

➤ **Ambientes de Inovação:** programas do Ânima Lab HUB e o Ânima NEST que tem o objetivo de promover a inovação e a autonomia do estudante complementando sua formação com atividades extracurriculares disruptivas, reconhecendo a singularidade de cada sujeito.

#### Programas Ânima NEST

Oportunidades do aprendizado focado na educação empreendedora

#### Programas Ânima HUB

Experiências com inovação, empreendedorismo e pesquisa aplicada



#### Valores

Inovação, Empreendedorismo, Pesquisa Aplicada

#### Área de Futuros Profissionais

Foco em Carreiras conectadas com o futuro e empreendedorismo

- **Ânima Lab HUB:** rede de laboratórios híbridos e temáticos que promovem soluções tecnológicas e pesquisa aplicada com impacto social. Organizado em:
  - **Laboratórios Temáticos:** por áreas do saber.
  - **Squads:** grupos interdisciplinares com foco em inovação e extensão.

Consulte os feitos e conquistas dos estudantes em nossas redes sociais



- **Ânima NEST:** jornada empreendedora com apoio técnico e intelectual para desenvolvimento de ideias e negócios, integrando conteúdos curriculares às metodologias do programa.

Consulte os feitos e conquistas dos estudantes em nossas redes sociais



# Extensão Universitária

A extensão universitária está plenamente integrada à matriz curricular do curso, conforme estabelecido pela legislação, o que garante que estudantes de todos os períodos tenham acesso contínuo a experiências práticas e comunitárias ao longo do curso.

## O que é a extensão universitária?

A extensão universitária é a ponte entre a universidade e a sociedade, promovendo o diálogo, a troca de conhecimentos e a transformação social. Ela integra ensino, pesquisa e extensão, fortalecendo a formação cidadã e ética dos estudantes.

## Como a extensão universitária impacta os estudantes?

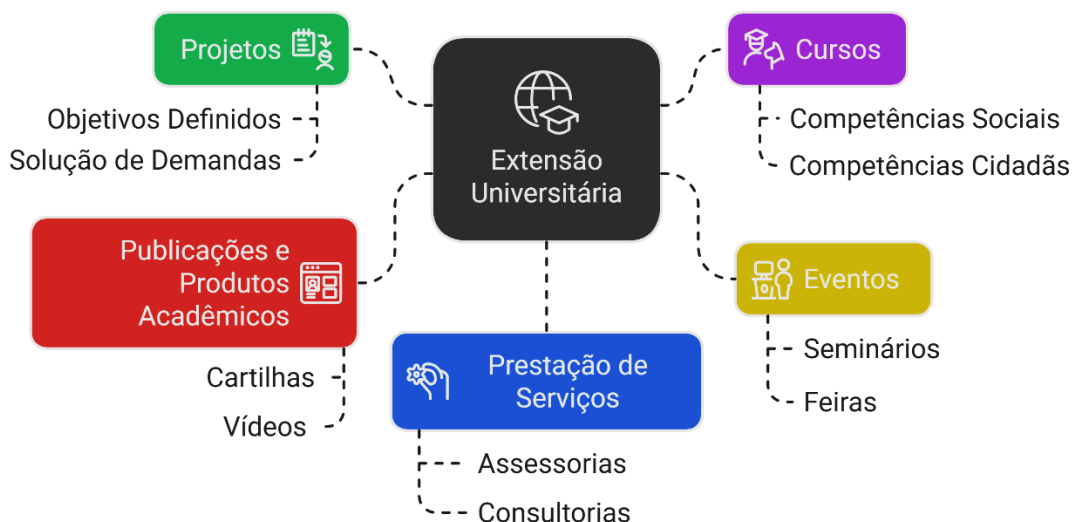
Ela permite que os estudantes desenvolvam práticas que valorizam saberes tradicionais e locais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida das comunidades envolvidas. Além disso, proporciona experiências práticas e comunitárias ao longo do curso.

## Qual é a carga horária dedicada à extensão universitária?

Conforme a Resolução CNE/CES nº 7/2018, pelo menos 10% da carga horária total do curso deve ser dedicada à extensão. Essa carga é distribuída ao longo dos diversos níveis da formação.

## Quais são as modalidades de extensão universitária?

As modalidades incluem:



## **Como os estudantes participam das atividades de extensão?**

A cada semestre, são oferecidas oportunidades de participação em cursos, oficinas, projetos e eventos. Os estudantes escolhem as atividades mais alinhadas aos seus interesses e trajetória acadêmica, realizando a inscrição e acompanhamento pelo portal institucional Ulife.

## **Como a extensão universitária é integrada à matriz curricular?**

A extensão é distribuída ao longo da matriz curricular, garantindo que os estudantes se envolvam continuamente com experiências práticas e transformadoras. Eles devem cumprir parte dos 10% obrigatórios da carga horária total do curso destinados à extensão em cada ciclo formativo.

## **Quais evidências são obrigatórias para o estudante registrar sua participação nas trilhas de extensão universitária?**

O estudante deve registrar sua participação por meio de geolocalização, atestado de presencialidade e documentário fotográfico das ações realizadas.

## **Por que esses elementos são essenciais?**

Essas evidências são essenciais para assegurar a comprovação da vivência territorial, garantir a rastreabilidade das atividades e fortalecer a dimensão formativa da extensão universitária.

## **Qual é a importância da presencialidade na extensão universitária?**

A presencialidade é indispensável na formação de profissionais capacitados tecnicamente e comprometidos com o desenvolvimento social, ético e humano.

## **Como os cursos e projetos de extensão incentivam os estudantes?**

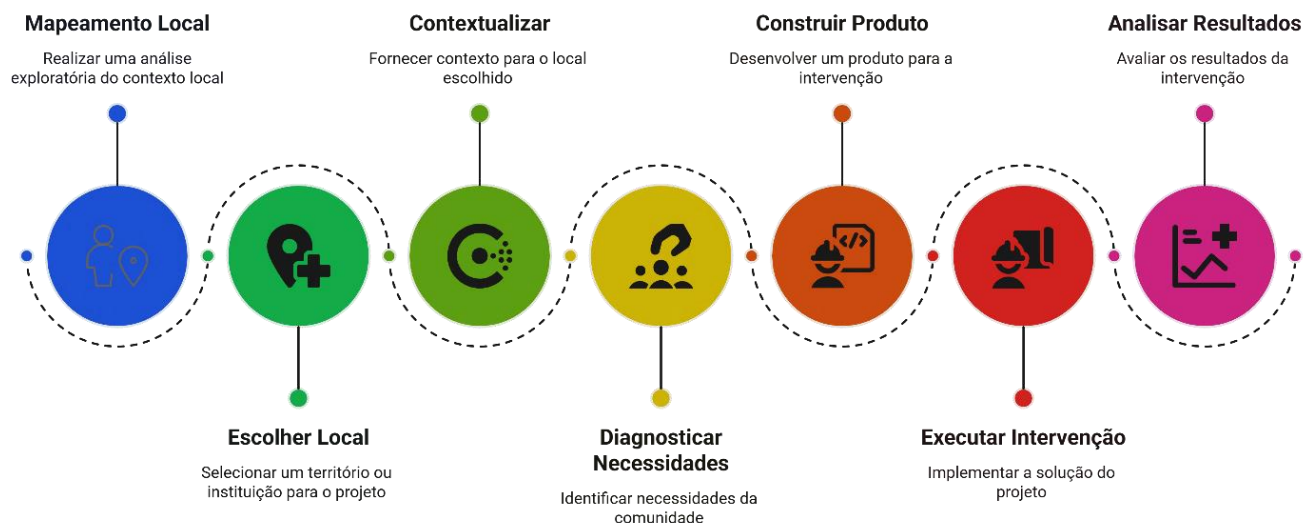
Os cursos e projetos incentivam os estudantes a colocar em prática os princípios de responsabilidade social, promovendo um impacto transformador e duradouro em suas vidas e na sociedade.

## **Qual é o objetivo final dessas atividades para o estudante?**

O objetivo é que o estudante seja competente para transformar a realidade ao seu redor de modo positivo, inovador e com compromisso social.

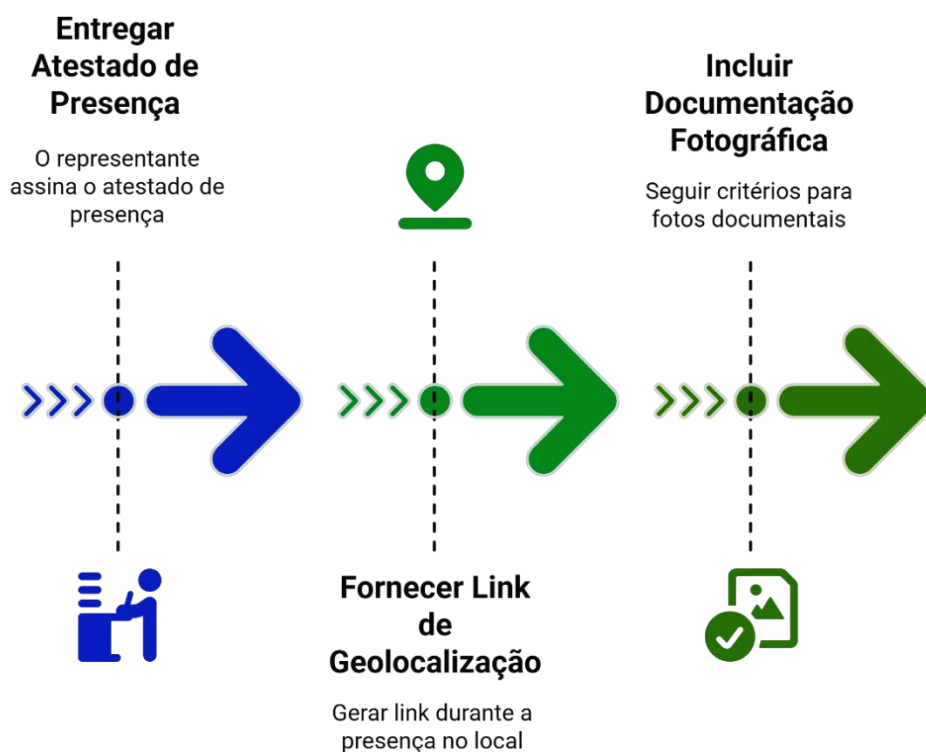
## Quais são as atividades avaliativas que o estudante deve desenvolver?

O estudante deve desenvolver:



## Quais são as etapas obrigatórias na produção do relatório via *Dreamshaper*?

As etapas obrigatórias incluem:



## Quais competências são fortalecidas com essas atividades?

São fortalecidas as competências de responsabilidade social, cidadania, análise social, resolução de problemas e conexão com os desafios e necessidades do mundo social.

## Quais são os programas institucionais relacionados à extensão universitária?

Os programas incluem:

- **Ânima Plurais:** Diversidade e combate à discriminação.
- **Internacionalização:** Oportunidades com foco em carreira internacional.
- **Ciência da Felicidade:** Promoção da saúde física, mental e bem-estar.
- **Aprendizagem Dual:** Conexão com empresas através de desafios profissionais.

## Qual é o objetivo da extensão universitária?

A extensão universitária visa fortalecer o compromisso da universidade com a transformação social e o desenvolvimento dos territórios, promovendo uma formação cidadã, ética e comprometida com a construção de um mundo mais justo, democrático e sustentável.

# Compatibilidade de Carga Horária Total

(em Horas-Relógio)

A **Resolução CNE nº 3, de 2 de julho de 2007**, dispõe sobre procedimentos a serem adotados, pelas instituições, quanto ao conceito de hora-aula e as respectivas normas de carga horária mínima para todas as modalidades de cursos – bacharelados, licenciaturas, tecnologia e sequenciais. Estabelece que a hora-aula decorre de necessidades de organização acadêmica das Instituições de Ensino Superior, sendo sua organização uma atribuição das Instituições, desde que feitas sem prejuízo ao cumprimento das respectivas cargas horárias totais dos cursos. Enfatiza, ainda, que cabe à instituição a definição da duração das atividades acadêmicas ou do trabalho discente efetivo que compreendem aulas expositivas, atividades práticas supervisionadas e pesquisa ativa pelo estudante, respeitando o mínimo dos duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo.

Além de regulamentar a necessidade de a carga horária mínima dos cursos ser mensurada em horas (60min) **de atividade acadêmica e de trabalho discente efetivo**, cabendo as instituições a realização dos ajustes necessários e efetivação de tais definições em seus projetos pedagógicos, seguindo com a Convenção Coletiva de Trabalho - CCT local para o cálculo do pagamento da hora-aula docente.

Art. 1º A hora-aula decorre de necessidades de organização acadêmica das Instituições de Educação Superior.

§ 1º Além do que determina o caput, a hora-aula está referenciada às questões de natureza trabalhista.

§ 2º A definição quantitativa em minutos do que consiste em hora-aula é uma atribuição das Instituições de Educação Superior, desde que feita sem prejuízo ao cumprimento das respectivas cargas horárias totais dos cursos.

Art. 2º Cabe às Instituições de Educação Superior, respeitado o mínimo dos duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo, a definição da duração da atividade acadêmica ou do trabalho discente efetivo que compreenderá:

I – preleções e aulas expositivas;

II – atividades práticas supervisionadas, tais como laboratórios, atividades em biblioteca, iniciação científica, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino e outras atividades no caso das licenciaturas.

Art. 3º A carga horária mínima dos cursos superiores é mensurada em horas (60 minutos), de atividades acadêmicas e de trabalho discente efetivo. (Resolução nº3, de 2 de julho de 2007)

Assim, amparada legalmente pela **Resolução CNE nº 3, de 2 de julho de 2007** as **Unidades Curriculares** incentivam o **trabalho discente efetivo, por meio de atividades de pesquisas supervisionadas, materializando-se, inclusive, na Avaliação A3.**

Para isso, **conforme resolução institucional**, a hora-aula dos cursos presenciais compreende o total de 60 minutos, assim entendida:

- I. **50 Minutos:** para exposição de conteúdos e atividades que envolvem o processo de ensino aprendizagem;
- II. **10 Minutos:** para o exercício das atividades acadêmicas discente. Sempre orientadas, acompanhadas e avaliadas pelos docentes das Unidades Curriculares, em consonância com as normativas de cada curso e com apoio das tecnologias digitais, principalmente para hospedar os materiais elaborados e curados pelos professores e que devem ser previamente estudados pelos alunos seguindo o conceito de sala de aula invertida.

# Conteúdos Curriculares

O Curso de Nutrição conta com uma matriz curricular fundamentada nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) específicas para o curso, em consonância com os Pareceres e Resoluções vigentes que dispõem sobre a carga horária e duração mínima de cursos de bacharelados.

A estruturação curricular é um processo meticuloso que se inicia com a análise aprofundada dos documentos regulatórios que fundamentam o curso. A partir dessa leitura, define-se o perfil do egresso desejado, levando em consideração o contexto local e as demandas da sociedade. Em seguida, os professores, em consonância com os princípios de co-criação, mobilidade e benchmarking, elencam as competências essenciais para que o egresso atinja o perfil almejado. Por fim, os conteúdos são organizados de forma a promover o desenvolvimento dessas competências, garantindo uma formação completa e alinhada com as necessidades do mercado de trabalho.

A matriz curricular do Curso de Nutrição está estruturada sob a concepção E2A Radial, modelo que promove integração, interdisciplinaridade e progressividade entre as Unidades Curriculares, assegurando o desenvolvimento contínuo e articulado das competências e habilidades previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES nº 2/2025), na Resolução CNE/CES nº 7/2018 (Extensão na Educação Superior) e em conformidade com o novo marco regulatório da educação superior brasileira.

O modelo radial organiza o percurso formativo em níveis progressivos, permitindo ao estudante evoluir de aprendizagens conceituais e científicas básicas para práticas integrativas e profissionais mais complexas, sem fragmentar o conhecimento. Essa estrutura, aplicada à formação em Nutrição, distribui os componentes curriculares de modo que cada nível contribua para a consolidação das competências científicas, técnicas e humanísticas do futuro nutricionista, refletindo a integralidade da atenção à saúde, a segurança alimentar e nutricional, e o compromisso ético e social com o cuidado humano.

## 4.1 Níveis Curriculares do Curso

### 4.1.1 Nível Fundamental

- Abrange as bases biológicas, humanas e sociais que sustentam o exercício da Nutrição. Engloba Unidades Curriculares relacionadas às ciências morfofuncionais, bioquímicas, microbiológicas, comportamentais e éticas, promovendo a compreensão dos processos fisiológicos, metabólicos e socioculturais da alimentação e nutrição humanas.
- Esse nível estabelece o alicerce conceitual e científico da formação nutricional,

estimulando o raciocínio analítico, a curiosidade científica e a visão integrada do organismo humano, preparando o estudante para compreender a interação entre nutrientes, alimentos e saúde e os determinantes sociais e culturais da alimentação, fundamentos essenciais para as etapas seguintes do curso.

#### 4.1.2 Nível Intermediário

- Corresponde à fase de integração entre fundamentos teóricos e práticas iniciais nas áreas de avaliação nutricional, dietética, gastronomia educação alimentar e análise de alimentos.
- As Unidades Curriculares desse nível introduzem o estudante às técnicas de avaliação do estado nutricional, planejamento dietético, controle de qualidade de alimentos e nutrição em saúde coletiva.
- O aluno desenvolve competências de raciocínio clínico-nutricional, tomada de decisão e correlação entre teoria e prática, consolidando sua atuação conforme as diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS) e os princípios de integralidade, interdisciplinaridade e segurança alimentar e nutricional.

#### 4.1.3 Nível Avançado

- Caracteriza-se pela aplicação integrada dos saberes nutricionais em contextos clínicos, coletivos, hospitalares, educacionais e produtivos. Nesse nível, o estudante aprofunda conhecimentos nas áreas de nutrição clínica, saúde coletiva, alimentação escolar, nutrição esportiva e estética, nutrição em serviços de alimentação, controle de qualidade, gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e inovação alimentar.
- Consolida-se, nessa etapa, o desenvolvimento de competências voltadas à gestão do cuidado nutricional, ao trabalho em equipe multiprofissional e ao uso de tecnologias digitais aplicadas à nutrição e à vigilância alimentar.
- Fortalecendo a autonomia profissional, a responsabilidade ética e a atuação socialmente comprometida.
- O nível profissionalizante também contempla os Estágios Curriculares Supervisionados e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), nos quais o estudante demonstra autonomia técnica, raciocínio nutricional avançado, responsabilidade social e capacidade de resolução de problemas complexos, integrando saberes científicos, práticos e éticos.
- Essa etapa reafirma a identidade profissional do nutricionista, unindo ciência, prática e valores humanísticos na atuação em alimentação, nutrição e saúde.

#### 4.2 Componentes Transversais e Formativos

A matriz curricular incorpora ainda:

- Academia de Futuros Profissionais (AFP): espaço formativo voltado ao desenvolvimento das competências socioemocionais, de empregabilidade, liderança, comunicação e empreendedorismo, favorecendo a autonomia e a inserção do egresso no mercado contemporâneo de trabalho.
- Extensão Universitária: articulada de forma transversal às Unidades Curriculares, conforme a Resolução CNE/CES nº 7/2018, promovendo a integração entre teoria e prática em contextos reais de atenção à saúde e segurança alimentar, com foco na transformação

social, no fortalecimento do SUS e na promoção da saúde integral e sustentável.

#### 4.3 Relação entre os Níveis e o Mercado de Trabalho

A progressão radial assegura a integração entre ciência, prática e contexto social, permitindo que o egresso esteja apto a atuar nos diversos cenários da Nutrição contemporânea, com visão sistêmica, pensamento crítico e responsabilidade ética.

Essa estrutura formativa responde às demandas atuais do mercado de trabalho, formando nutricionistas capazes de:

- Atuar em todos os níveis de atenção à saúde, na promoção, prevenção e recuperação nutricional de indivíduos e coletividades, em contextos clínicos, hospitalares, escolares, empresariais e comunitários;
- Planejar, implementar e avaliar ações e políticas públicas de alimentação e nutrição, com ênfase em segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade;
- Aplicar práticas baseadas em evidências científicas, integrando tecnologias digitais, inovação em produtos alimentares e gestão de processos produtivos;
- Exercer liderança e gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, programas e serviços de saúde e alimentação coletiva, com foco em eficiência, qualidade e humanização do cuidado;
- Participar de projetos interdisciplinares e de pesquisa, contribuindo para o avanço científico, tecnológico e social da Nutrição;
- Promover ações de educação alimentar e nutricional, voltadas à autonomia, sustentabilidade e melhoria da qualidade de vida de indivíduos e comunidades.

Assim, a matriz E2A Radial aplicada à Nutrição não apenas organiza o conhecimento, mas expressa o ciclo evolutivo da formação profissional, conectando fundamentos científicos, prática integrada e compromisso social. Essa estrutura forma nutricionistas éticos, inovadores, competentes e comprometidos com a promoção da saúde, da alimentação adequada e do bem-estar humano.

# Matriz Curricular

|                                             |                  |                                                                                                                                                           |                                                                      |                   |                   |                   |               |                  |                 |
|---------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------|------------------|-----------------|
| <b>CURSO:</b>                               |                  | <b>Bacharelado em Nutrição</b>                                                                                                                            |                                                                      |                   |                   |                   |               |                  |                 |
| <b>Formato de Oferta (Modalidade)</b>       |                  | <b>Semipresencial</b>                                                                                                                                     |                                                                      |                   |                   |                   |               |                  |                 |
| <b>Carga Horária Total:</b>                 |                  | <b>Tempo de Integralização (em semestres) :</b>                                                                                                           |                                                                      |                   |                   |                   |               |                  |                 |
| <b>3270 Horas (relógio)</b>                 |                  | <b>Mínimo: 8</b>                                                                                                                                          |                                                                      |                   |                   | <b>Máximo: 13</b> |               | <b>Semestres</b> |                 |
| <b>NÍVEL</b>                                | <b>TIPO</b>      | <b>PREDECESSOR</b>                                                                                                                                        | <b>DENOMINAÇÃO</b>                                                   | <b>CH TEÓRICA</b> | <b>CH PRÁTICA</b> | <b>CH PRES</b>    | <b>CH ASM</b> | <b>CH EAD</b>    | <b>TOTAL CH</b> |
| <b>FUNDAMENTAL</b><br><br>Semestres 1 - 2   | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Biossistemas do corpo humano                                         | 120               | 40                | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Processos biológicos                                                 | 120               | 40                | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>AFP</b>       | NSA                                                                                                                                                       | Academia de Futuros Profissionais                                    | 60                | 0                 | 0                 | 0             | 60               | 60 h            |
|                                             | <b>EXT</b>       | NSA                                                                                                                                                       | Extensão Universitária: propósito e impacto social                   | 0                 | 20                | 20                | 0             | 0                | 20 h            |
|                                             | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Saúde única: humanos, animais, ambiente e sociedade                  | 160               | 0                 | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Mecanismos de agressão e defesa                                      | 120               | 40                | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
| <b>NÍVEL</b>                                | <b>TIPO</b>      | <b>PREDECESSOR</b>                                                                                                                                        | <b>DENOMINAÇÃO</b>                                                   | <b>CH TEÓRICA</b> | <b>CH PRÁTICA</b> | <b>CH PRES</b>    | <b>CH ASM</b> | <b>CH EAD</b>    | <b>TOTAL CH</b> |
| <b>INTERMEDIÁRIO</b><br><br>Semestres 3 - 4 | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Nutrição e dietética aplicada à saúde humana                         | 160               | 0                 | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Tecnologia e análises de alimentos                                   | 80                | 80                | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>EXT</b>       | Extensão Universitária: propósito e impacto social                                                                                                        | Extensão Universitária: diagnóstico e imersão no território          | 0                 | 160               | 160               | 0             | 0                | 160 h           |
|                                             | <b>CC</b>        | NSA                                                                                                                                                       | Avaliação Nutricional                                                | 0                 | 60                | 40                | 0             | 20               | 60 h            |
|                                             | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Técnicas dietéticas e gastronomia                                    | 80                | 80                | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Nutrição em saúde coletiva                                           | 160               | 0                 | 30                | 30            | 100              | 160 h           |
| <b>NÍVEL</b>                                | <b>TIPO</b>      | <b>PREDECESSOR</b>                                                                                                                                        | <b>DENOMINAÇÃO</b>                                                   | <b>CH TEÓRICA</b> | <b>CH PRÁTICA</b> | <b>CH PRES</b>    | <b>CH ASM</b> | <b>CH EAD</b>    | <b>TOTAL CH</b> |
| <b>AVANÇADO</b><br><br>Semestres 5 - 8      | <b>U.C.</b>      | Nutrição e dietética aplicada à na saúde humana e Avaliação Nutricional                                                                                   | Nutrição, saúde e doença nas fases da vida                           | 160               | 0                 | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>U.C.</b>      | Nutrição e dietética aplicada à na saúde humana e Avaliação Nutricional                                                                                   | Nutrição clínica                                                     | 160               | 0                 | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>UC. EXP.</b>  | NSA                                                                                                                                                       | Unidade Curricular Exploratória                                      | 160               | 0                 | 0                 | 0             | 160              | 160 h           |
|                                             | <b>EXT</b>       | Extensão Universitária: diagnóstico e imersão no território                                                                                               | Extensão Universitária: co-criação e desenvolvimento de projetos     | 0                 | 150               | 150               | 0             | 0                | 150 h           |
|                                             | <b>U.C.</b>      | NSA                                                                                                                                                       | Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição          | 160               | 0                 | 30                | 30            | 100              | 160 h           |
|                                             | <b>U.C.</b>      | Nutrição e dietética aplicada à na saúde humana e Avaliação Nutricional                                                                                   | Nutrição esportiva e estética                                        | 160               | 0                 | 60                | 30            | 70               | 160 h           |
|                                             | <b>EST. SUP.</b> | Nutrição em saúde coletiva, Nutrição, saúde e doença nas fases da vida e Nutrição clínica                                                                 | Estágio curricular supervisionado - Nutrição em Saúde Coletiva       | 20                | 200               | 220               | 0             | 0                | 220 h           |
|                                             | <b>EST. SUP.</b> | Nutrição e dietética aplicada à na saúde humana e Avaliação Nutricional                                                                                   | Estágio curricular supervisionado - Nutrição Clínica                 | 20                | 200               | 220               | 0             | 0                | 220 h           |
|                                             | <b>EST. SUP.</b> | Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição, Nutrição Clínica                                                                             | Estágio curricular supervisionado - Nutrição em Alimentação Coletiva | 20                | 200               | 220               | 0             | 0                | 220 h           |
|                                             | <b>TCC</b>       | Nutrição, saúde e doença nas fases da vida, Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição, Nutrição clínica e Nutrição esportiva e estética | Trabalho de conclusão de curso                                       | 40                | 0                 | 40                | 0             | 0                | 40 h            |
| <b>QUADRO</b>                               | <b>TIPO</b>      | <b>RESUMO DOS COMPONENTES CURRICULARES</b>                                                                                                                |                                                                      | <b>CH TEÓRICA</b> | <b>CH PRÁTICA</b> | <b>CH PRES</b>    | <b>CH ASM</b> | <b>CH EAD</b>    | <b>TOTAL CH</b> |
|                                             | <b>U.C.</b>      | <b>UNIDADES CURRICULARES</b>                                                                                                                              |                                                                      | 1640              | 280               | 660               | 360           | 900              | 1920 h          |
|                                             | <b>UC. EXP.</b>  | <b>UNIDADE CURRICULAR EXPLORATÓRIA</b>                                                                                                                    |                                                                      | 160               | 0                 | 0                 | 0             | 160              | 160 h           |
|                                             | <b>CC</b>        | <b>COMPONENTE COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                            |                                                                      | 0                 | 60                | 40                | 0             | 20               | 60 h            |
|                                             | <b>AFP</b>       | <b>ACADEMIA DE FUTUROS PROFISSIONAIS</b>                                                                                                                  |                                                                      | 60                | 0                 | 0                 | 0             | 60               | 60 h            |
|                                             | <b>EST. SUP.</b> | <b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b>                                                                                                                             |                                                                      | 60                | 600               | 660               | 0             | 0                | 660 h           |
|                                             | <b>TCC</b>       | <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>                                                                                                                     |                                                                      | 40                | 0                 | 40                | 0             | 0                | 40 h            |
|                                             | <b>EXT</b>       | <b>EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA</b>                                                                                                                             |                                                                      | 0                 | 330               | 330               | 0             | 0                | 330 h           |
|                                             | <b>ACG</b>       | <b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES DA GRADUAÇÃO</b>                                                                                                             |                                                                      | 40                | 0                 | 40                | 0             | 0                | 40 h            |
|                                             |                  | <b>CH TOTAL</b>                                                                                                                                           |                                                                      | <b>2000</b>       | <b>1270</b>       | <b>1770</b>       | <b>360</b>    | <b>1140</b>      | <b>3270 h</b>   |

\* ASM = Atividade Síncrona Mediada

As matrizes curriculares dos cursos estão concebidas em alinhamento às legislações vigentes e ao seu formato de oferta. Dessa forma os cursos ofertados no formato semipresencial, foram desenhados e estruturados de forma a garantir os percentuais mínimos de carga horária total em atividades presenciais obrigatórias e percentuais de atividades presenciais ou síncronas mediadas, assegurando-se a interação qualificada entre estudantes e docentes. Para isso, os cursos contam com estratégias pedagógicas inovadoras e proporcionam o uso intensivo de tecnologias digitais.

- **As atividades síncronas mediadas** representam atividades síncronas realizadas com participação de grupo de, no máximo, setenta estudantes por docente ou mediador pedagógico e controle de frequência dos estudantes.
- **Já as atividades presenciais** são atividades formativas realizadas com a participação do estudante e do docente ou de outro responsável pela atividade formativa em lugar e tempo coincidentes.

Assim, a matriz curricular do curso assegura um processo formativo consistente, contemporâneo e alinhado as legislações vigentes e aos padrões de excelência exigidos pelo Ministério da Educação.

## Ementário e Bibliografias

Consulte aqui as Ementas e  
Bibliografias específicas do Curso

# Metodologia de Ensino Aprendizagem

## Como Funciona a Metodologia de Ensino-Aprendizagem do Curso?

A ideia principal do curso é que o estudante seja o protagonista da sua própria jornada. Aqui, aprender não é só decorar conteúdo — é viver experiências, resolver problemas reais e desenvolver habilidades que vão fazer diferença na sua vida pessoal e profissional.

### O que guia essa metodologia?

- **Neurociência na prática:** Nosso cérebro aprende melhor quando usamos vários sentidos, repetimos com propósito e recebemos feedback. Por isso, usamos estratégias que ativam diferentes áreas do cérebro e tornam o aprendizado mais eficiente.
- **Acesso para todos:** Cada pessoa aprende de um jeito. Por isso, o curso oferece várias formas de estudar, participar e se expressar, respeitando as diferenças.
- **Aprender por competências:** O foco é desenvolver não só conhecimento, mas também atitudes, valores e habilidades que você vai usar no trabalho e na vida.
- **Qualidade e profundidade:** O conteúdo é sério e bem estruturado, com professores preparados e avaliações que fazem sentido com o que é ensinado.
- **Inovação sempre:** Nada de aula só com quadro e giz. Aqui você participa, cria, investiga e resolve problemas reais com apoio da tecnologia.

### Princípios que fazem tudo isso acontecer:

- **O estudante no centro:** O curso considera o que o estudante já sabe, seus interesses e sua realidade.
- **Aprender com propósito:** Os temas são ligados a situações reais, o que torna tudo mais interessante e útil.
- **Teoria + prática:** O estudante aprende fazendo, com projetos, atividades em grupo e diferentes formas de avaliação.
- **Autonomia e criatividade:** O estudante é incentivado a pensar por conta própria, tomar decisões e criar soluções.

- **Tecnologia com sentido:** Ferramentas digitais são usadas para facilitar o aprendizado, não para complicar.
- **Inclusão de verdade:** Todo mundo tem espaço para aprender, com apoio especializado quando necessário.
- **Avaliação que ajuda a crescer:** Em vez de só dar nota, a avaliação mostra como o estudante pode melhorar e aprender mais.

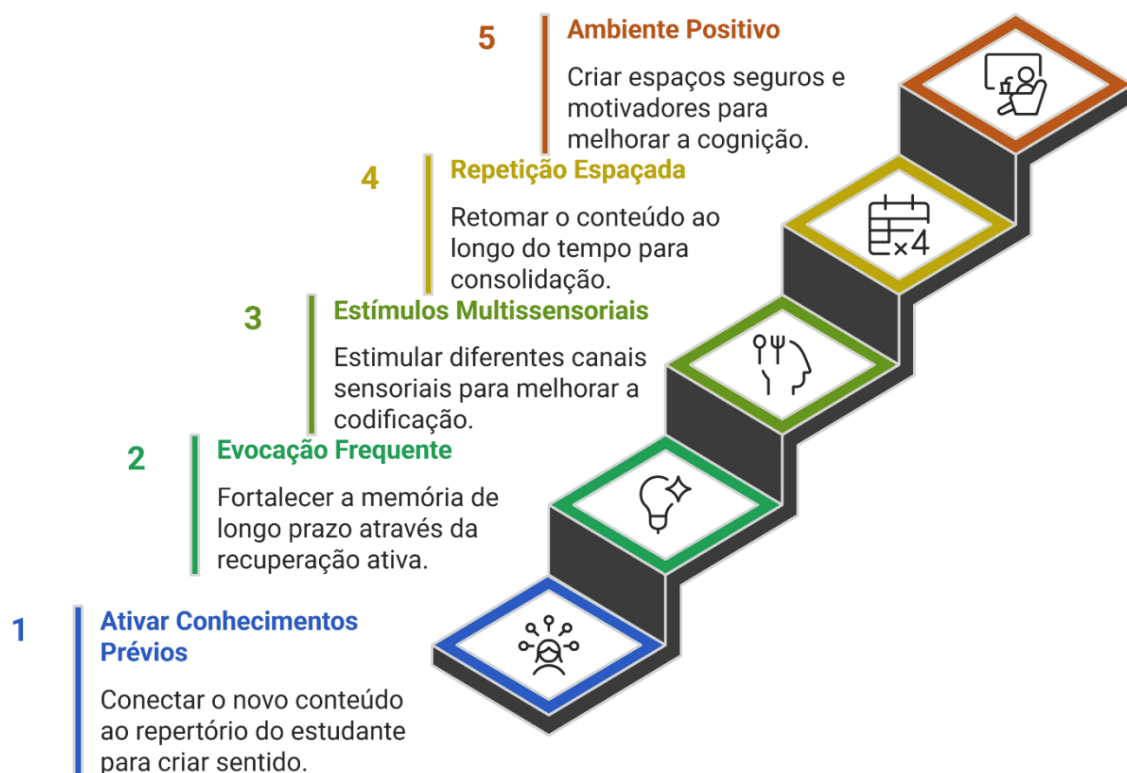
## Como a gente entende o aprendizado?

Aprender é algo ativo, emocional e único para cada pessoa. Por isso, usamos estratégias que:

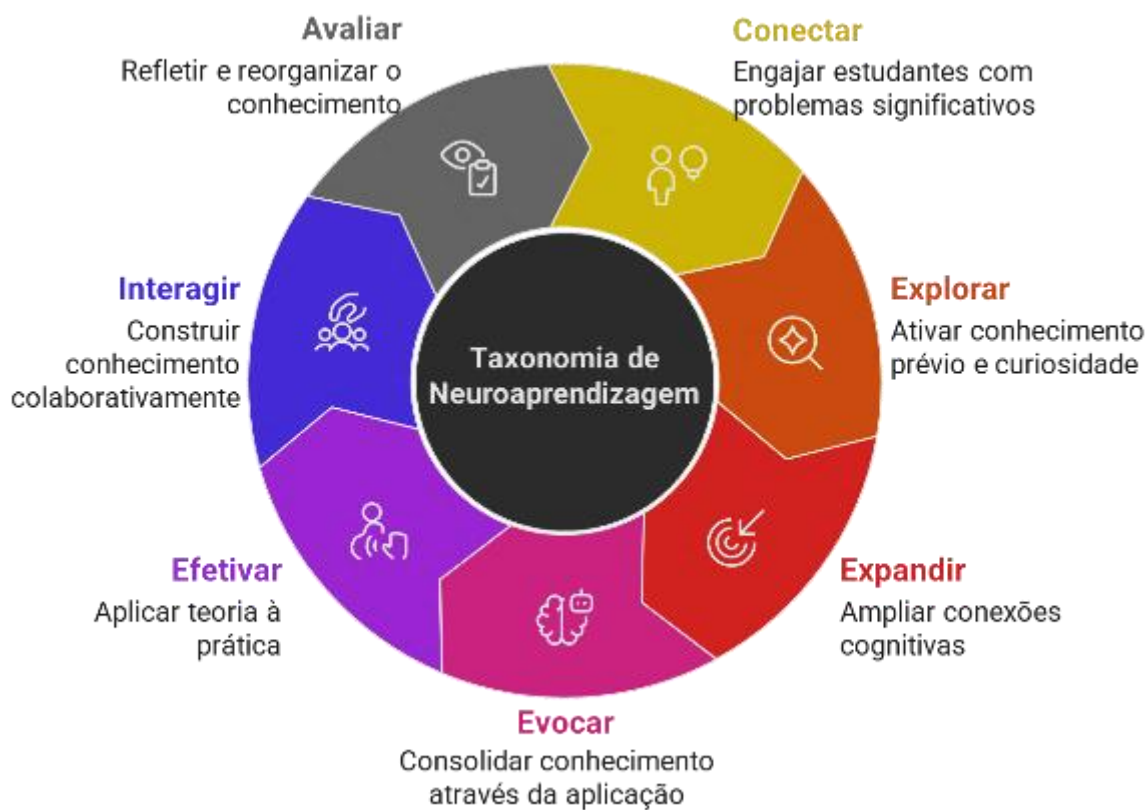
- Ativam várias partes do cérebro ao mesmo tempo;
- Envolvem emoções para ajudar na memória;
- Oferecem diferentes caminhos para aprender;
- Valorizam a prática e o feedback constante.

## Como o cérebro aprende melhor (Neuroaprendizagem)?

Para ajudar o estudante a aprender melhor usamos estratégias pautadas nas contribuições da neurociência da aprendizagem, como:



**Nas aulas o estudante vai ter a oportunidade de colocar em prática a taxonomia da Neuroaprendizagem:**



**Esses passos não são uma receita fixa — cada um aprende de um jeito, e isso é respeitado.**

#### **Metodologias Ativas: você no comando**

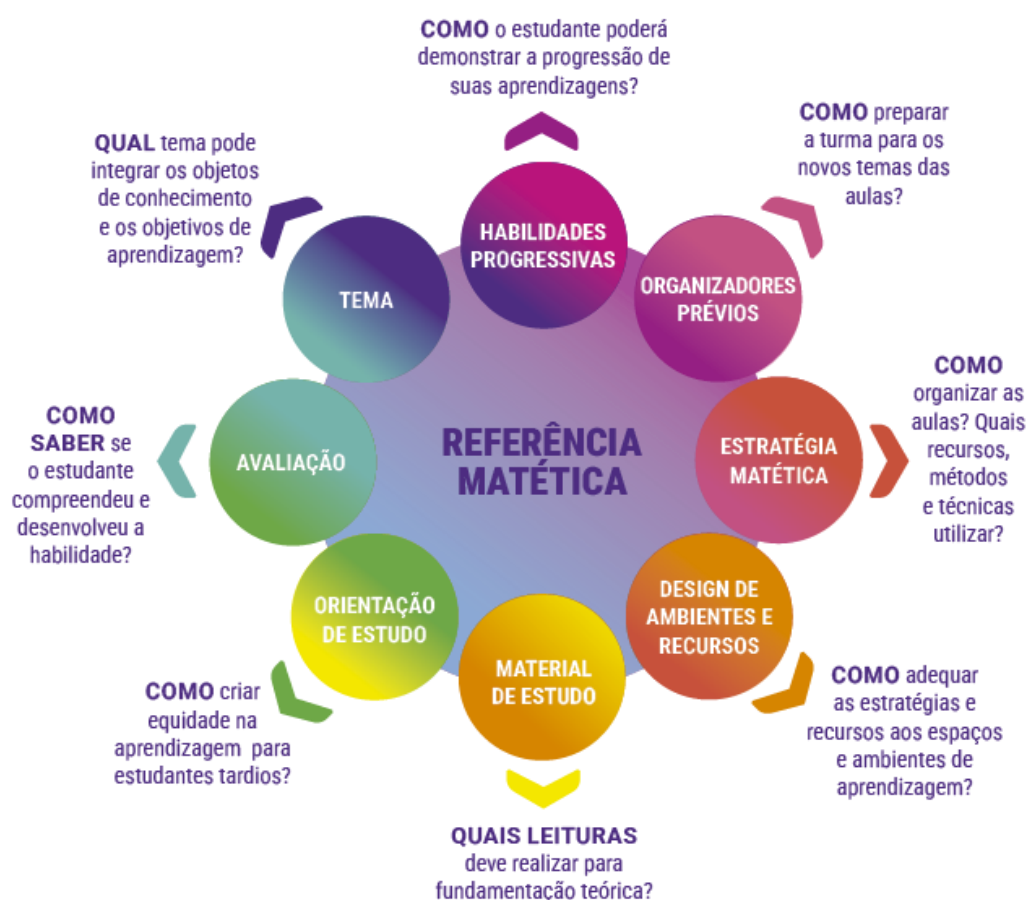
Aqui o estudante é o protagonista da sua aprendizagem, isso é possível pelo uso de metodologias como:

- **Sala de aula invertida** (o estudante estuda antes e discute depois);
- **Aprendizagem baseada em projetos e problemas;**
- **Storytelling** (aprender com histórias);
- **Instrução por pares** (aprender com colegas);

O professor é um mediador que ajuda o estudante a pensar, criar e resolver desafios. Para isso planeja suas práticas apoiado pela referência matética.

## Referência Matética: o guia dos professores

A prática docente é planejada com base na Proposta Matética, que organiza o ensino em Unidades de Aprendizagem (UAs), cada uma estruturada por:



Os professores usam a **Referência Matética**, um material que ajuda no planejamento de aulas mais criativas, envolventes e focadas em desenvolver competências. Cada aula é pensada como uma experiência de aprendizado, com espaço para adaptação conforme o perfil da turma.

### Ambientes e Recursos de Aprendizagem:

As experiências ocorrem em ambientes presenciais e digitais integrados, com destaque para a plataforma Ulife, que oferece:

- Aulas síncronas e assíncronas;
- Fóruns, trilhas de conteúdo, vídeos e podcasts;
- Recursos de apoio à carreira e estágio.

Essa estrutura favorece a flexibilidade, o acompanhamento contínuo e o protagonismo estudantil.

# Estágio Supervisionado

No curso de Bacharelado em Nutrição o estágio supervisionado obrigatório está contido na matriz curricular em razão do cumprimento das diretrizes curriculares nacionais ou por deliberação da coordenação do curso em comum acordo com o Colegiado de Curso e apoiado pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE). Constitui-se de uma prática pedagógica, valorizada pela Instituição, que corrobora para o desenvolvimento de habilidades profissionais, a partir de oportunidades nas quais os estudantes aplicarão seus conhecimentos teóricos em situações práticas, desenvolvendo competências profissionais inerentes ao projeto pedagógico do curso e ao perfil do egresso.

Dessa forma, o estágio deverá ser realizado no 7º e 8º semestre do curso totalizando 600 h de carga horária devendo ser cumpridas até o último semestre do curso, caso isso não ocorra o estudante não estará apto a conclusão do curso, enquanto a situação não for regularizada.

Há várias formas de vínculos aceitas para o cumprimento do Estágio e para cada uma delas é necessário um conjunto de documentos e de aprovação do educador responsável, conforme normativa institucional para o estágio e legislação pertinente. A forma mais comum e aceita é por meio de Convênio ou Contrato de Estágio com uma empresa do setor e Termo de Compromisso de Estágio entre as partes.

A validação de cada vínculo é feita pelo educador responsável pela Supervisão do Estágio, sendo necessário apresentar um conjunto de documentos para sua validação.

A Instituição credita ao Estágio Supervisionado o coroamento das diversas competências profissionais desenvolvidas ao longo do curso e previstas no Perfil do Egresso, caracterizando-o como uma etapa de culminância da aprendizagem.

O estágio é orientado pelo Educador Supervisor de Estágio, nos termos da legislação do estágio e supervisionado pelo Supervisor de Estágio da unidade concedente.

O estágio conta com os seguintes objetivos:

- I. promover a integração entre a Instituição, a unidade concedente e a comunidade;
- II. aumentar o grau de aplicação em trabalho dos conhecimentos aprendidos nas Unidades Curriculares do currículo do curso;
- III. proporcionar ao estudante oportunidades de desenvolver suas habilidades;
- IV. consolidar o processo ensino-aprendizagem e incentivar a busca do aprimoramento pessoal e profissional;
- V. contribuir para o desenvolvimento técnico-científico da instituição de ensino e da comunidade.

Avaliação do estágio

A avaliação do estagiário é realizada pelo Educador Supervisor de Estágio e pode contar com a participação do Supervisor de Estágio da unidade concedente, estabelecendo uma interlocução entre a Instituição e o ambiente de estágio, estreitando os laços entre as partes e fornecendo insumos para atualização e melhoria das práticas de estágio.

A carga horária correspondente ao estágio, designada na matriz curricular do curso, deve ser cumprida nos termos do projeto pedagógico do curso e do regulamento de estágio. As atividades são supervisionadas por um educador orientador responsável pelo acompanhamento e avaliação dos estudantes. A avaliação terá o conceito de aprovado (A) ou reprovado (R). Na hipótese de reprovação o estudante deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula nesse componente.

a) Estágio supervisionado obrigatório: relação teoria e prática

Dessa forma o estágio supervisionado obrigatório do curso de Bacharelado em Nutrição promove a relação teoria e prática ao articular o currículo do curso e aspectos práticos do mercado de trabalho, ao incentivar o embasamento teórico das atividades planejadas no campo da prática, e ao inserir o estagiário em atividades de planejamento, desenvolvimento e avaliação realizadas pelos profissionais da área na sociedade, gerando reflexão teórica a respeito de situações vivenciadas, e eventual criação de soluções que articulam teoria e prática.

As práticas de estágio supervisionado obrigatório do curso acontecem em campo de acordo com as demandas orientadas pelo supervisor de estágio da unidade concedente. O estudante pode organizar sua carga horária com atividades presenciais e remotas, desde que realizadas em consonância com a supervisão do supervisor de estágio da unidade concedente e a orientação do docente, nos termos das normativas relacionadas ao tema. Para isso, a IES oferece serviços de empregabilidade e oferta de estágios, além de apoio a iniciativas empreendedoras. Conta ainda, com uma ampla lista de convênios com empresas para oferta de vagas e ampliará tais parcerias considerando as necessidades do curso.

b) Estágio supervisionado obrigatório: relação com a rede de escolas da educação básica

O estágio supervisionado obrigatório no curso de Bacharelado em Nutrição possibilita aos seus estagiários a vivência da realidade escolar de forma integral, a participação em reuniões de docentes e/ou conselhos de classe; e concretiza a relação do estagiário e da própria Instituição com a rede de escolas de Educação Básica.

Seu acompanhamento é responsabilidade do educador responsável pela supervisão do Estágio ao longo das atividades no campo da prática, com vistas a estimular a implantação de práticas inovadoras. O componente curricular promove o embasamento teórico das atividades planejadas no campo da prática, e ao inserir o estagiário em atividades de planejamento, desenvolvimento e avaliação realizadas pelos docentes da Educação Básica, nos ambientes escolares, gerando reflexão teórica a respeito de situações vivenciadas, e eventual criação de soluções que articulam teoria e prática.

# Atividades Complementares da Graduação

As Atividades Complementares possibilitam a flexibilização curricular a partir da criação de oportunidades para o enriquecimento do processo ensino-aprendizagem e estímulo à prática de estudos independentes. Além disso, permitem a ampliação dos conhecimentos e o reconhecimento de competências adquiridas além da sala de aula, estimulando a iniciativa e autonomia do estudante em formação, como agente e sujeito do seu processo formativo profissional junto a sociedade na qual atuará.

Além de proporcionar uma progressiva autonomia intelectual dos estudantes, ampliando a possibilidade de apropriação do aprendizado advindo das relações com o mundo do trabalho, sua diversidade e peculiaridade, em conformidade com seus objetivos pessoais e profissionais.

Constituem objetivos das Atividades Complementares: (i) Expandir as áreas de abrangência e formação do estudante, para além da sala de aula; (ii) Flexibilizar o currículo acadêmico, alinhado aos interesses formativos e profissionais do discente; (iii) Oportunizar diversificadas formas de aprendizado e trocas de experiências em cenários diversos, a partir de atividades de cunho teórico ou prático, desenvolvidas presencialmente.

As Atividades complementares estão institucionalizadas e podem ser realizadas em múltiplos formatos, objetivando complementar a formação do estudante, ampliar o seu conhecimento teórico-prático com atividades extraclasse, fomentar a prática de trabalho entre grupos e a integração entre estudantes e/ou profissionais de diferentes áreas de formação, mas com interesses afins, estimular as atividades de caráter solidário e incentivar a tomada de iniciativa e o espírito empreendedor dos estudantes. Essas atividades podem ser realizadas dentro ou fora da IES, desde que reconhecidas e aprovadas pela instituição como aderentes à formação geral ou específica do estudante.

A instituição prevê a categorização das atividades complementares, levando-se em consideração agrupamentos de ações similares que promovam a experiência a ser reconhecida, a título norteador, quais sejam: experiências de ensino e aprendizagem; experiências de pesquisa e produção científica; experiências culturais e desportivas; experiências administrativas e de representação estudantil; experiências de inovação tecnológica; experiências internacionais e experiências no mundo do trabalho.

Estão previstas, nas diretrizes da instituição, as atividades possíveis dentro de cada categoria das experiências mencionadas acima, os requisitos para a validação das horas equivalentes e a carga horária máxima a ser considerada no cômputo geral.

Para o curso de Nutrição, o estudante deve contabilizar 80 horas de atividades

complementares. As atividades estão em consonância com as diretrizes do curso, e algumas atividades são oferecidas pela instituição para a formação complementar, com o objetivo de ampliar o conhecimento teórico-prático, relacionadas ao desenvolvimento de determinadas competências aliadas ao currículo, considerando uma diversidade de atividades e aproveitamentos.

#### Operacionalização das Atividades Complementares

A gestão das Atividades Complementares está sob responsabilidade do educador responsável por esse acompanhamento, a quem cabe: (i) orientar os estudantes sobre o cumprimento das Atividades Complementares e a entrega de seus comprovantes; (ii) acompanhar e orientar a validação semestralmente do cumprimento destas. Todos os registros são realizados em sistema específico que acumula as Atividades Complementares submetidas e validadas ao longo do curso, de modo que ao final, esse total precisa alcançar, minimamente, a carga horária atribuída na matriz curricular do curso. O responsável pelo processo de validação das Atividades Complementares realizadas pelo estudante poderá, mediante análise documental, validar (ou não) o cadastramento, podendo demandar a entrega de documentos comprobatórios e/ou original.

Para a entrega, registro e aprovação das Atividades Complementares o estudante conta com mecanismo exitoso na sua regulação, gestão e aproveitamento. Toda operacionalização é sistematizada e possui interface com o Ambiente Virtual de Aprendizagem.

# Trabalho de Conclusão do Curso

O trabalho de conclusão de curso, na forma definida nas Diretrizes Nacionais Curriculares e no Projeto Pedagógico do Curso, é entendido como um momento de síntese e expressão da totalidade da formação profissional. É o trabalho no qual o estudante sistematiza o conhecimento resultante de um processo investigativo, originário de uma indagação teórica, gerada a partir da prática do estágio ou dos trabalhos de investigação elaborados no decorrer do curso. Este processo de sistematização deve apresentar os elementos do trabalho profissional em seus aspectos teóricos, metodológicos e operativos, dentro dos padrões acadêmicos exigidos.

O trabalho de conclusão de curso está institucionalizado e conta com regulamentação própria. Para o curso de Nutrição, o TCC conta com uma carga horária obrigatória de 100 horas e visa fortalecer as áreas de referência e de concentração do curso. Consiste em uma atividade pertencente a um projeto relacionado às áreas de concentração do curso, previamente definido pelo NDE e aprovado pelo Colegiado de Curso, que também definem a forma, os critérios e os prazos de avaliação.

O trabalho é realizado sob orientação de um educador e deve ser apresentado sob a forma de monografia, artigo científico ou ainda de um projeto aplicativo, vinculando a integração de conhecimentos adquiridos no decorrer do curso com a realidade da sua profissão, sempre com uma sólida fundamentação. Assim, o objetivo do TCC é estimular a produção científica e o aprimoramento teórico e, conseqüentemente, promover o fortalecimento da análise crítica de fatos associados à área de formação do estudante.

Para produção do TCC os estudantes têm acesso a materiais e manuais orientadores de apoio na produção e desenvolvimento do trabalho de conclusão. Os trabalhos ficam disponíveis em repositório institucional, acessíveis pela internet.

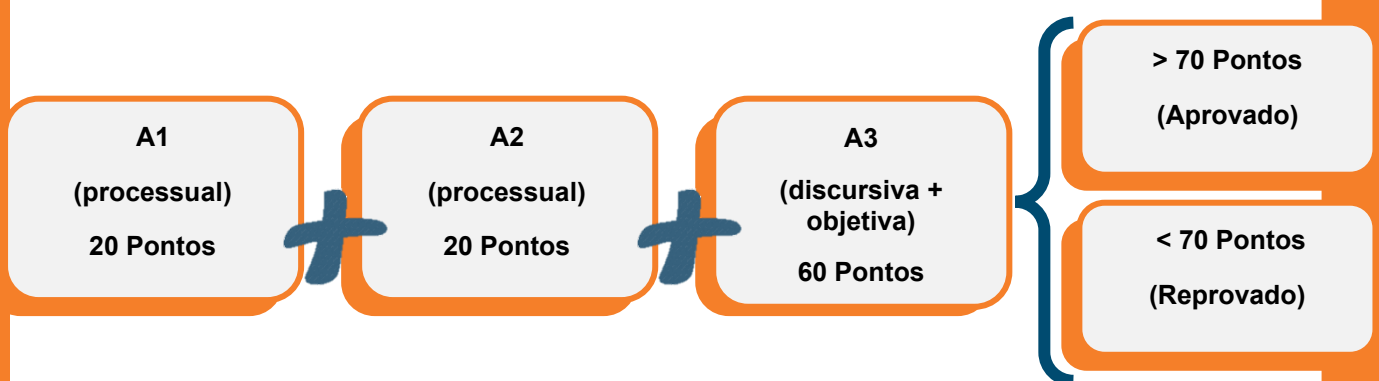
## Avaliação do trabalho de conclusão de curso

O trabalho de conclusão de curso se constitui como componente curricular obrigatório, conforme previsto no projeto pedagógico do curso. A avaliação é realizada pelo educador responsável por esse acompanhamento e terá a atribuição de conceito, observados os critérios, regras e regulamento específicos da instituição. Quando reprovado, o estudante deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula neste componente.

# Critérios de Avaliação Discente

As práticas avaliativas são orientadas pela compreensão da avaliação como uma experiência de aprendizagem, o que significa utilizá-la para oferecer feedback construtivo tanto para estudantes, quanto para educadores, motivando os estudantes a aprender e a diagnosticar seus pontos fortes, indicando caminhos para as melhorias. Sendo importante entender que a avaliação é pensada e organizada para ser uma justa medida do seu desenvolvimento no percurso da educação, considerando o complexo e amplo processo de ensino e aprendizagem. A elaboração, correção e feedback das avaliações são prerrogativas do docente, podendo contar com o apoio de mediadores pedagógicos e inteligência artificial.

A proposta de avaliação está organizada considerando o conceito de avaliação por competência, portanto formativa, processual e contínua, ou seja, com atividades avaliativas diversificadas, como experiências intencionais de ensino que visam à potencialização da aprendizagem, tanto no decurso das práticas pedagógicas, quanto em datas específicas, com feedbacks frequentes, para que seja possível acompanhar o desenvolvimento dos estudantes e intervir com mais assertividade. Além disso, as avaliações propostas têm diferentes objetivos, todos alinhados com as competências que os estudantes devem desenvolver neste nível de ensino. Desta forma, as avaliações estão planejadas da seguinte forma:



### **Avaliação 1 (A1) – Processual | 20 pontos**

Integrada às trilhas formativas, com foco formativo e acompanhamento da aprendizagem.

### **Avaliação 2 (A2) – Processual | 20 pontos**

Aplicada ao final da trilha, destinada à aferição estruturada dos conhecimentos e habilidades.

### **Avaliação 3 (A3) – Avaliação discursiva + objetiva | 60 pontos**

É composta por:

- componente discursivo, voltado à análise e síntese, argumentação, interpretação e mobilização conceitual;
- componente objetivo, orientado com foco na consolidação dos conhecimentos e habilidades cognitivas desenvolvidos ao longo do percurso formativo.

O modelo avaliativo dos cursos semipresenciais deverá assegurar equilíbrio entre objetividade, profundidade cognitiva, autenticidade e a validação presencial das competências desenvolvidas.

Ressalta-se que o *feedback* dos professores constituirá elemento imprescindível para construção do conhecimento, portanto, será essencial que o docente realize as devolutivas ao longo do semestre letivo.

Ressalta-se que o *feedback* dos professores constituirá elemento imprescindível para construção do conhecimento, portanto, será essencial que o docente realize as devolutivas ao longo do semestre letivo.

Nas **unidades curriculares (UC)**, estará aprovado – naquela unidade curricular – o aluno que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), o mínimo de 70 pontos e atingir, no mínimo, 75% de frequência nas aulas presenciais. Nas **unidades curriculares digitais (UCD)**, estará aprovado o aluno que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), o mínimo de 70 pontos.

Para os alunos que não obtiveram a soma de 70 pontos, será oferecida a Avaliação Integrada.

## Avaliação Integrada

A avaliação integrada consiste em uma prova, a ser realizada em data prevista no calendário acadêmico, abrangendo o conteúdo integral da unidade curricular. O objetivo da AI é verificar o desenvolvimento das competências previstas na unidade curricular. Após o lançamento da nota da avaliação integrada (AI), o aluno que obtiver 70 pontos. O aluno que, porventura, vier a ser reprovado na unidade curricular, deverá refazê-la, na modalidade presencial ou digital, respeitada a oferta. A reprovação em componente curricular não interromperá a progressão do aluno no curso.

## Avaliação do Componente Curricular Academia de Futuros Profissionais

O componente curricular Academia de Futuros Profissionais usa avaliação processual com atribuição de conceito às entregas previstas para o semestre. O estudante recebe o conceito de “Aprovado”, ou “Reprovado”, a depender de seu desempenho. O estudante que obtiver menos de 70 pontos receberá o conceito “Insatisfatório” e deverá refazer o componente curricular.

## Cumprimento das Atividades Complementares e Extensão

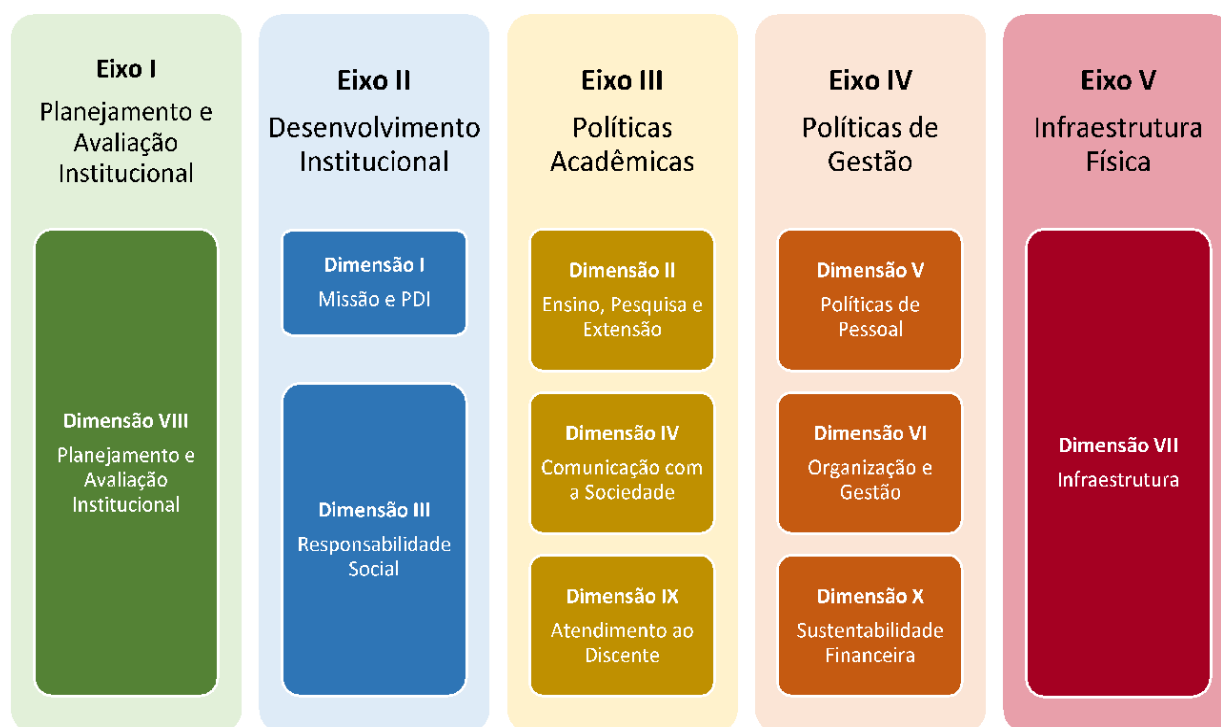
Nas atividades complementares e nas atividades de extensão o aluno que comprovar, durante a integralização, o cumprimento total da carga horária definida na matriz curricular, observado no Projeto Pedagógico do Curso, obterá o conceito “cumpriu”.

# Avaliação Institucional e de Curso

A instituição, em conformidade com as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e as orientações da Comissão Nacional da Avaliação da Educação Superior (CONAES), possui uma Comissão Própria de Avaliação (CPA). Esta comissão promove medidas de avaliação interna e acompanha as avaliações externas.

O processo de avaliação institucional é dividido em dois momentos: **avaliação interna** e **avaliação externa**. Na autoavaliação, a instituição coleta percepções e indicadores sobre si mesma para construir um plano de ação visando melhorar a realização de sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, além de aumentar sua eficiência organizacional.

A autoavaliação é realizada semestralmente em todos os cursos da IES, de forma quantitativa e qualitativa, conforme a Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), nº 10.861, de 14 de abril de 2004. A legislação prevê a avaliação de dez dimensões, agrupadas em cinco eixos.



## Avaliação Interna (Autoavaliação)

- **Objetivo:** Reunir percepções e indicadores sobre a instituição para construir um plano de ação que melhore a realização de sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, além de aumentar sua eficiência organizacional.
- **Periodicidade:** Realizada semestralmente em todos os cursos da IES, de forma quantitativa e qualitativa.
- **Abrangência:** cursos de graduação, pós-graduação *lato sensu* e pós-graduação *stricto sensu*, tanto nas modalidades presencial quanto a distância, de acordo com a oferta de cursos prevista no portfólio institucional.
- **Participação:** Essencial para atingir os objetivos da avaliação institucional, envolve alunos, professores, técnicos administrativos e egressos, sendo voluntária e garantindo o anonimato dos participantes.
- **Parceria:** Plano de comunicação desenvolvido pela CPA em parceria com a equipe de marketing, com uma comunicação alinhada ao perfil de cada público participante.
- **Divulgação:** Durante o período em que a pesquisa está no ar, as peças de comunicação são divulgadas e disponibilizadas para toda a comunidade acadêmica. Além disto, a CPA amplia o canal de comunicação com a comunidade acadêmica para apurar críticas e sugestões, incorporando melhorias no modelo de avaliação institucional.

O processo de autoavaliação da instituição é constituído de oito etapas, previstas e planejadas para que seus objetivos possam ser alcançados, conforme explicitado a seguir.



## Avaliação Externa

- **Componentes:** Avaliação do curso por comissões de verificação in loco designadas pelo INEP/MEC, Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante (ENADE) e Conceito Preliminar do Curso (CPC).
- **ENADE:** Fornece informações para análise do perfil dos estudantes e da instituição. Após a divulgação dos resultados, realiza-se uma análise do relatório de avaliação do curso para verificar se todas as competências abordadas no exame estão contempladas pelos componentes curriculares.
- **Integração:** Os resultados do ENADE são integrados aos da autoavaliação, iniciando um processo de reflexão sobre os compromissos e práticas da instituição.

## Gestão do Curso

- **Base:** A gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação e os resultados das avaliações externas.
- **Objetivo:** Desenvolver uma gestão institucional focada na formação de profissionais competentes, éticos, críticos, responsáveis socialmente e participantes das mudanças necessárias à sociedade.
- **Utilização dos Resultados:** Discussão dos resultados com estudantes, Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, educadores e gestores para definição de ações a serem implementadas.
- **Foco:** aprimoramento contínuo por meio de estudos e planos de ação que embasam decisões institucionais.

Esses processos de avaliação contínua visam garantir a qualidade do ensino oferecido e promover o aprimoramento constante da instituição.

# Corpo Docente

O corpo docente do curso é composto por educadores com sólida e comprovada formação acadêmica, relevante qualificação profissional, além da experiência na docência superior (presencial e a distância). São priorizados profissionais que reúnem características compatíveis com o perfil do egresso e aptos a atuarem nos diversos ambientes de aprendizagem utilizados pelo curso. Sendo composto, preferencialmente, por docentes com título de mestre ou doutor, oriundos de reconhecidos programas de pós-graduação *stricto sensu*.

Os educadores são selecionados de acordo com as Unidades Curriculares a serem ofertadas, considerando o perfil do egresso, as demandas formativas do curso, os objetivos de aprendizagem esperados e o fomento ao raciocínio crítico e reflexivo dos estudantes, para além da bibliografia proposta, proporcionando o acesso a conteúdo e grupos de estudo ou pesquisas relacionados as UCs e ao perfil do egresso.

Ainda que apresentem titulação que os qualifique para a prática docente, os educadores participam de programas de formação de professores, internos e externos, visando ao constante aperfeiçoamento, à qualificação em práticas acadêmicas relevantes e atuais com foco em uma sala de aula realmente transformadora, pautada na **Taxonomia da Neuroaprendizagem**, apoiada na **Referência Matética**, na utilização de metodologias ativas e das ferramentas tecnológicas.

Os docentes do curso que conduzem os encontros presenciais e a tutoria das atividades realizadas no AVA. Para isso, são incentivados e orientados a participarem da formação de professores, visando ao constante aperfeiçoamento na sua atuação como profissionais, assim como na preparação de atividades, objetivando a verticalização dos conhecimentos nas diversas áreas de atuação do profissional a ser formado. Os docentes do curso participam também de programas e projetos de extensão mediante editais internos e externos.

O Corpo Docente, enquanto núcleo de Trabalho, quando necessário participa ativamente na elaboração e atualização dos Projetos Pedagógicos do Curso (PPC) por meio de Reuniões Plenas de Colegiados, NDE e Fóruns Permanentes de Discussão para adequação das matrizes curriculares, instituídos por atualizações nas normativas e legislações relacionadas ao curso, ou por melhorias alinhadas as necessidades do mercado e resultados das avaliações internas e externas. Nos finais dos semestres são realizadas oficinas especialmente dedicadas às discussões de adequações necessárias, momento em que os professores assumem papéis de autores e se apropriam de convicções, retomam os resultados dos Planos de Ação de Gestão do Curso para reformular/atualizar o Currículo Pleno. Assim, enquanto autores da concepção, se empenham na implantação do currículo em suas relações subjetivas com os alunos nas salas de aulas.

Além disso, é incentivado o comprometimento do Corpo Docente em contribuir de maneira significativa na produção de Projetos de Extensão, orientação de Iniciações Científicas e de Trabalhos de Conclusão de Curso.

# Atores Pedagógicos

## do Processo de Ensino Aprendizagem

Nos cursos EaD ofertados pela Instituição, as metodologias definem se as Unidades Curriculares serão digitais, híbridas ou presenciais, priorizando o engajamento, as necessidades dos estudantes e o planejamento da oferta. As UCs são conduzidas por educadores cuidadosamente selecionados, que passam por um programa contínuo de formação docente composto por diversas atividades tais como: “Simpósio Docente”, “Sala Mais”, “Sala mais dos Tutores”, formação continuada com encontros semanais chamados de Horário Coletivo, Antessala que ocorrem mensalmente. Além das capacitações institucionais, os professores participam de formações específicas para atuação na metodologia EaD. Essas formações os preparam para desenvolver atividades em todos os ambientes de aprendizagem disponibilizados pela instituição, promovendo desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes, bem como familiarização com as ferramentas tecnológicas essenciais para a prática docente, tanto no contexto presencial como no digital.

As metodologias acadêmicas dos cursos EAD podem ser estruturadas com 2 (dois) ou 3 (três) atores pedagógicos, além do coordenador de curso, detalhados a seguir, envolvidos no processo ensino-aprendizagem desde a concepção do material didático até a interação com os estudantes.

- A. Professor conteudista** das unidades curriculares digitais (UCD);
- B. Professor** responsável pela condução das unidades curriculares digitais (UCD), híbridas ou presenciais, caso haja;
- C. Tutor mediador** dos materiais digitais de aprendizagem (e-Books), trilhas de busca ativa e outros materiais complementares.

### Professor Conteudista e Atividades de Curadoria

O professor conteudista da UCD destaca-se pela sua titulação em nível de mestrado ou doutorado na área de conhecimento, pela sua experiência na condução da UC, inclusive

na modalidade presencial, pela sua qualificação na formação em curadoria digital e expertise no uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs), sendo identificado pelos alunos e reconhecido pelas produções realizadas. Entre as ações que referenciam o professor na sua produção, observa-se, especialmente no currículo E2A Radial, que o professor conteudista faz acolhimento e se apresenta para os alunos em vídeo, expõe seu minicurriculo e disponibiliza seu o LinkedIn.

E sua atuação contempla diversas responsabilidades:



As principais atribuições do professor conteudista são:

- Construir o material didático digital e atividades avaliativas, considerando a identidade pedagógica do currículo E2A Radial, a necessidade de ativar os conhecimentos prévios esperados, os objetivos de aprendizagem da UCD, o sequenciamento progressivo da aprendizagem, a organização do conteúdo em

“blocos cognitivos”, a aplicação do que foi aprendido em múltiplos contextos, a conexão com os cenários de prática profissional e a dissociação da teoria e da prática.

- Interagir com os profissionais da Sintechtica Edtech da VPA e Equipe Multidisciplinar, sempre que necessário;
- Curar o conteúdo de forma multimodal, intratextual e dialógica, propondo recursos com diferentes estímulos multissensoriais;
- Explorar os recursos audiovisuais como elemento fundamental para estímulo da neuroplasticidade;
- Fomentar à metacognição.

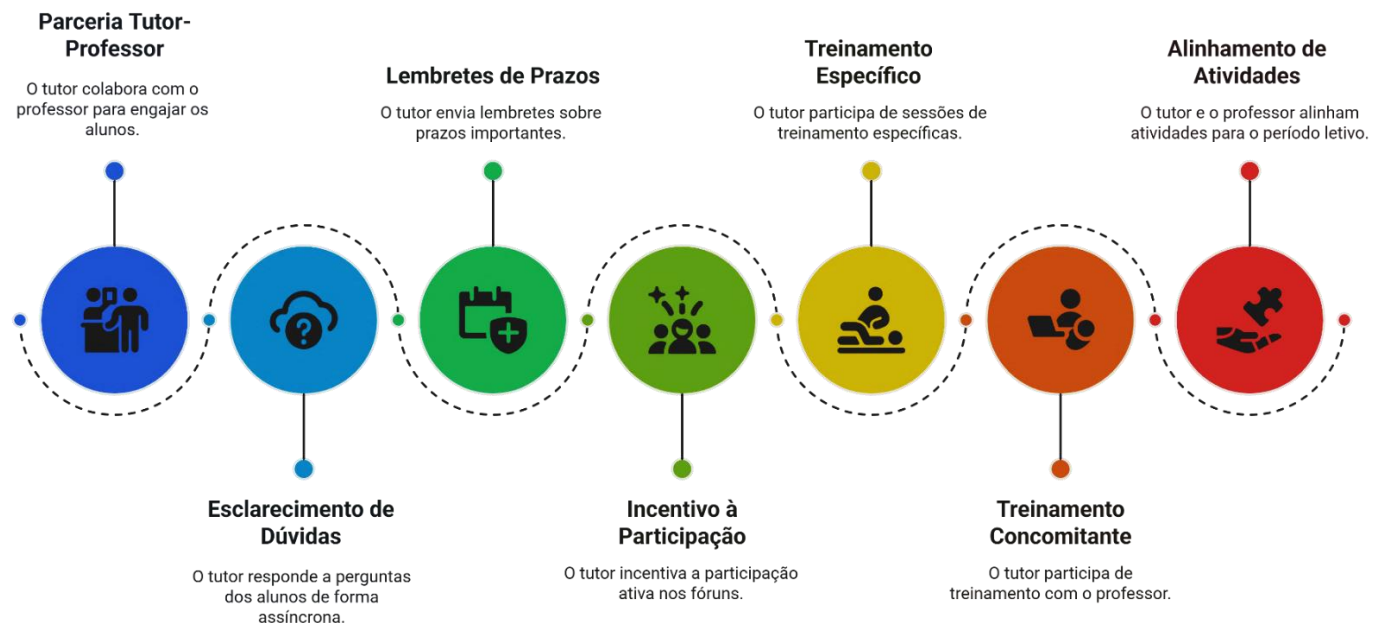
## Professor responsável pela condução das unidades curriculares e interações síncronas

O professor selecionado para ficar responsável pela condução das UCs, possui formação e experiência comprovada na temática da unidade curricular que lhe for atribuída e é responsável por:



# Tutor mediador e atividades de tutoria

As atribuições do tutor incluem:



## Ferramentas de Interação

Adicionalmente, a interação entre os atores pedagógicos é viabilizada por meio do “Fórum dos Educadores” — canal oficial e exclusivo de comunicação entre professores e tutores, com acesso também do coordenador de curso. Complementarmente, o fórum “Esclareça suas dúvidas”, disponível no AVA, promove a interlocução direta com os estudantes.

Por meio do fórum, a gestão conta com uma ferramenta de *Business Intelligence* (BI) que permite medir e acompanhar, de forma sistemática, o fluxo de interações e o tempo de resposta nas comunicações entre estudantes, tutores e professores. Essa ferramenta gera insumos valiosos para a avaliação da qualidade da interação, contribuindo para a melhoria contínua dos processos de suporte acadêmico e para a experiência do estudante ao longo da jornada acadêmica.

Além das interações mencionadas, professores e tutores são periodicamente avaliados pelos estudantes quanto ao domínio do conteúdo, à utilização de recursos e a qualidade dos materiais didáticos, por meio do processo de avaliação institucional conduzido pela CPA. Com base nesses dados, a instituição de ensino elabora um plano de ação, cuja execução é monitorada com foco na promoção de melhorias contínuas.

# Infraestrutura

A Instituição possui uma infraestrutura moderna, que combina tecnologia, conforto e funcionalidade para atender as necessidades dos seus estudantes e educadores. Os múltiplos espaços possibilitam a realização de diversos formatos de atividades e eventos como atividades extensionistas, seminários, congressos, cursos, reuniões, palestras, entre outros.

Todos os espaços da Instituição contam com cobertura *wi-fi*. As dependências estão dentro do padrão de qualidade exigido pela Lei de Acessibilidade n. 13.146/2015, e o acesso às salas de aula e a circulação pelo *campus* são sinalizados por pisos táteis e orientação em braile. Conta também com rampas ou elevadores em espaços que necessitam de deslocamento vertical.

## Instalações Administrativas e de Curso

As instalações administrativas são adequadas para os usuários e para as atividades exercidas, com o material indicado para cada função. Além disso, irão possuir iluminação e ventilação artificial e natural. Todos os mobiliários serão adequados para as atividades, e as salas serão limpas diariamente, além de dispor de lixeiras em seu interior e nos corredores.

Os espaços físicos utilizados pelo curso são constituídos por infraestrutura adequada que atende às necessidades exigidas pelas normas institucionais, pelas diretrizes do curso e pelos órgãos oficiais de fiscalização pública.

# Espaço Físico do Curso

## Salas de Aula

As salas de aula do curso estão equipadas conforme a finalidade, atendendo aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade. Elas possuem computador com projetor multimídia e contam com manutenção periódica.

Além da acessibilidade arquitetônica, há recursos instrumentais para garantir a plena participação e aprendizagem de todos os estudantes. Um intérprete de Libras estará presente na sala de aula, quando necessário e solicitado, para superar barreiras linguísticas e facilitar o aprendizado dos estudantes surdos.

## Laboratórios do Curso

A instituição fornece recursos de informática (hardware e software) conforme as necessidades do curso. Há laboratórios específicos e compartilhados entre os cursos, disponíveis para aulas e monitorias. Os alunos têm acesso aos laboratórios fora do horário de aulas, com monitores e uso de diferentes softwares e internet.

Os laboratórios de informática apoiam atividades de ensino, pesquisa, administração e serviços à comunidade, promovendo habilidades de levantamento bibliográfico e uso de bases de dados. Equipados para conforto e agilidade, os laboratórios contarão com suporte da equipe de TI durante e fora das aulas.

Há manutenção preventiva e corretiva em informática. Um *helpdesk* permitirá atendimento rápido pelos técnicos da IES, que também firma contratos com empresas de manutenção. A instituição tem um plano de expansão proporcional ao crescimento anual do corpo social, e a área de TI define as características necessárias para equipamentos, servidores, telecomunicações, internet e intranet.

# Instalações para os Docentes

## Salas dos Professores

A instituição tem à disposição dos docentes uma sala coletiva, equipada com recursos de informática e comunicação. O espaço conta com iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza apropriados ao número de professores, além de espaço destinado para guardar materiais e equipamentos didáticos. O local será dimensionado de modo a considerar tanto o descanso, quanto a integração dos educadores.

## Espaço para Professores em Tempo Integral

O curso oferece gabinete de trabalho plenamente adequado e equipado para os professores de tempo integral, atendendo de forma excelente aos aspectos de disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade apropriados para a realização dos trabalhos acadêmicos.

Com relação aos equipamentos e aos recursos de informática, a facilitação do acesso por parte de professores com deficiência ou mobilidade reduzida poderá se dar por meio da adequação dos programas e da adaptação dos equipamentos para as necessidades advindas da situação de deficiência (deficiências físicas, auditivas, visuais e cognitivas) a partir do uso de softwares especiais, ponteiras, adaptações em teclados e mouses, etc. A tecnologia assistiva adequada será aquela que irá considerar as necessidades advindas da especificidade de cada pessoa e contexto e favorecerá a autonomia na execução das atividades inerentes à docência.

## Instalações para a Coordenação de Curso

A coordenação do curso dispõe de gabinete de trabalho que atende plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessários à atividade proposta, além de equipamentos adequados, conforme poderá ser visto na visita *in loco*. A coordenação do curso conta com uma equipe de apoio e uma central de atendimento ao aluno a fim de auxiliar e orientar os discentes em questões financeiras e em relação à secretaria, a estágio e à ouvidoria.

# Biblioteca Universitária

A biblioteca é gerenciada em suas rotinas pelo *software Pergamum*, programa desenvolvido pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná em conjunto com a Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Em seu acervo, constam não apenas livros da bibliografia básica das UCs ofertadas, mas também da bibliografia complementar, além de livros para consulta interna, dicionários, e-books, enciclopédias, periódicos, jornais e materiais audiovisuais especializados nas áreas de atuação das unidades, e está totalmente inserido no Sistema *Pergamum*, com possibilidade de acesso ao catálogo on-line para consulta (autor, título, assunto e booleana), reserva e renovação.

A composição do acervo está diretamente relacionada aos novos meios de publicação de materiais bibliográficos, constituindo uma variedade de recursos que atende às indicações bibliográficas dos cursos e da comunidade em geral.

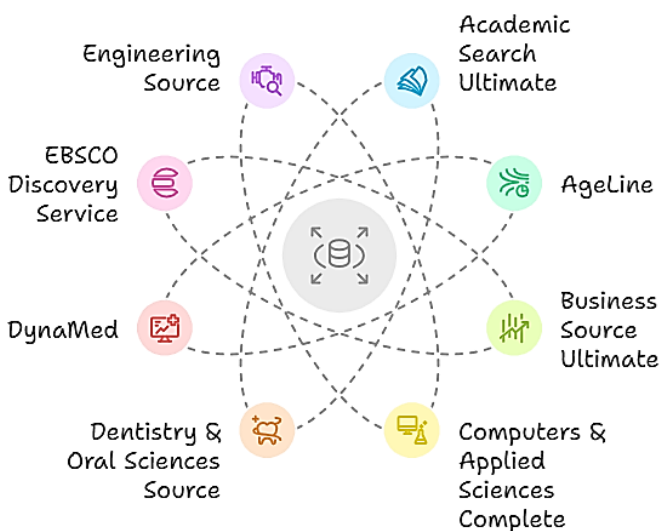
O acesso ao acervo é aberto ao público interno da IES e à comunidade externa.

Além disso, é destinado espaço específico para leitura, estudo individual e em grupos.

O empréstimo é facultado a alunos, professores e colaboradores administrativos e poderá ser prorrogado desde que a obra não esteja reservada ou em atraso.

Além do acervo físico, a IES oferece também a toda comunidade acadêmica o acesso a milhares de títulos em todas as áreas do conhecimento por meio de cinco plataformas digitais. A Biblioteca Virtual Pearson, a Minha Biblioteca e a Biblioteca Digital Senac que contribuem para o aprimoramento e aprendizado do aluno. Elas possuem diversos

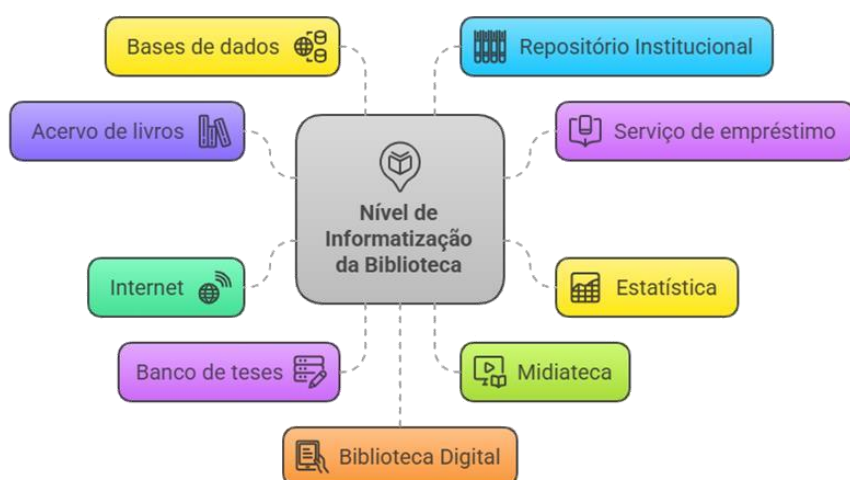
## BASE DE DADOS



recursos interativos e dinâmicos que possibilitam o acesso à informação de forma prática, acessível e eficaz.

É disponibilizado ainda, o acesso a plataforma de Coleção da ABNT, serviço de gerenciamento que proporciona a visualização das Normas Técnicas Brasileiras (NBR). As plataformas são disponibilizadas pelo sistema Ulife, gratuitamente, com acesso ilimitado para todos alunos e professores.

#### Nível de Informatização da Biblioteca



#### Serviços oferecidos pela Biblioteca



As bibliotecas virtuais têm como missão disponibilizar ao aluno mais uma opção de acesso aos conteúdos necessários para uma formação acadêmica de excelência com um meio eficiente, acompanhando as novas tendências tecnológicas. A IES, dessa forma, estará comprometida com a formação e o desenvolvimento de um cidadão mais crítico e consciente.