PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO DE NUTRIÇÃO

FADBA

FACULDADE ADVENTISTA
DA BAHIA

EQUIPE GESTORA DA INSTITUIÇÃO

EBER LIESSI
Diretor geral e Coordenador do Núcleo de Planejamento Estratégico e Gestão da Qualidade

LILIAN ANABEL BECERRA DE OLIVEIRA
Diretora Acadêmica

HERBERT GONÇALVES REIS
Diretor Administrativo

ENILSON FONSECA PEDREIRA
Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual

CAROLINA LIMA SANTANA
Procuradora Educacional Institucional

SELENA CASTELÃO RIVAS
Secretária Geral

ANTONIA GIZELLE THAINÁ HOLANDA CAVALCANTE VIEIRA
Secretária Acadêmica

DIEGO SILVA PATRÍCIO
Coordenador da Escola de Pós-Graduação

DJEYNE WAGMACKER FERREIRA
Coordenadora da Escola de Saúde

ANSELMO CORDEIRO DE SOUZA
CLACIR VIRMES JUNIOR
ELENILDA FARIAS DE OLIVEIRA
IVO PEDRO GONÇALEZ JUNIOR
HELEN MEIRA CAVALCANTE
MÁRCIA OTTO BARRIENTOS
RAQUEL DE OLIVEIRA XAVIER RICARTE
Equipes de Pesquisa e Extensão

JEANDSON MORAES DA SILVA
Coordenador de curso de Nutrição

DJEYNE WAGMACKER FERREIRA
GABRIELLY SOBRAL NEIVA
JEANDSON MORAES DA SILVA
TCHANA WEYLL SOUZA DE OLIVEIRA
SELENA CASTELÃO RIVAS
Núcleo Docente Estruturante

ANSELMO CORDEIRO DE SOUZA
ADNA DE FREITAS EVANGELISTA
ELENILDA FARIAS DE OLIVEIRA
Assessores pedagógicos/Grupo de Trabalho Colaborativo

Cada ser humano criado à imagem de Deus, é dotado de certa faculdade própria do Criador - a individualidade - faculdade esta, de pensar e agir. Os homens nos quais se desenvolve essa faculdade, são os que encaram responsabilidades, que são os dirigentes nos empreendimentos e que influenciam caracteres. É a obra da verdadeira educação desenvolver essa faculdade, preparar os jovens para que sejam pensantes e não meros refletores do pensamento de outrem. Em vez de limitar o seu estudo ao que os homens têm dito ou escrito, sejam os estudantes encaminhados às fontes da verdade, aos vastos campos abertos a pesquisas na Natureza e na revelação. Que contemplem os grandes fatos do dever e do destino, e a mente expandir-se-á e fortalecer-se-á.

(Ellen White, Educação, p.17)

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	**14**
1	**O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO E SEU PROCESSO DE ATUALIZAÇÃO**	**16**
2	**A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA PERFIL E DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**	**18**
2.1	IDENTIFICAÇÃO	18
2.1.1	**MANTENEDORA**	**18**
2.1.2	**MANTIDA**	**18**
2.2	PREMISSAS INSTITUCIONAIS	19
2.3	HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO	22
2.4	ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA DA FADBA	27
2.5	INSERÇÃO REGIONAL	28
2.6	PROJETO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	33
2.6.1	**BASES E CONCEPÇÕES FILOSÓFICO-EDUCACIONAIS**	**33**
2.6.2	**IDENTIDADE PEDAGÓGICA-CURRICULAR**	**35**
2.6.2.1	DESIGN CURRICULAR	35
3	**O CURSO DE NUTRIÇÃO**	**41**
3.1	IDENTIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DO CURSO	41
3.2	HISTÓRICO DO CURSO	42
3.3	RELEVÂNCIA DO CURSO PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL LOCAL E REGIONAL	44
3.4	OBJETIVOS DO CURSO	47
3.4.1	**Objetivo Geral**	**47**
3.4.2	**Objetivos Específicos**	**47**
3.5	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	48
3.5.1	**Política de ensino**	**49**
3.5.2	**Política de pesquisa**	**51**
3.5.2.1	Programa de iniciação científica (pibic)	53
3.5.2.2	Repositório institucional	54
3.5.3	**Política de extensão**	**54**
3.5.4	**Política de estímulo e difusão para a produção acadêmica docente**	**56**
3.5.5	**Política voltada à valorização da memória cultural, produção artística e do patrimônio cultural**	**57**
3.5.6	**Política voltada à valorização da diversidade, do meio-ambiente, promoção dos direitos humanos e da desigualdade étnico-racial**	**57**
3.5.7	**Política de desenvolvimento econômico e a responsabilidade social**	**59**

3.5.8	**Política da modalidade EaD**	61
3.5.9	**Política de internacionalização**	61
3.5.10	**Política de atendimento aos discentes**	62
3.5.10.1	Formas de Acesso/Seleção do corpo discente	63
3.5.10.2	Estímulo à permanência e ao sucesso acadêmico	64
3.5.10.3	Estímulo à participação, convivência e organização discente	66
3.5.10.4	Serviço e Setores de Apoio ao Estudante	66
3.5.11	**Política de estímulo à produção discente e à participação em eventos**	67
3.5.12	**Política de acessibilidade e de atendimento diferenciado a pessoas com necessidades educativas específicas**	69
3.5.13	**Política de capacitação e formação continuada de pessoal**	71
3.5.14	**Política de desenvolvimento espiritual (PMDE)**	73
3.5.15	**Política de desenvolvimento do estilo de vida saudável (PMDS)**	73
3.5.16	**Política de inovação tecnológica**	74
3.6	AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO	75
4	**O CURRÍCULO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**	**77**
4.1	IDENTIDADE PEDAGÓGICO-CURRICULAR	77
4.1.1	**Design curricular do curso de Bacharelado de Nutrição**	**77**
4.1.2	**Estrutura curricular**	**78**
4.1.3	**Conteúdos Curriculares: parâmetros para seleção e organização**	**80**
4.1.4	**Metodologia de Ensino e incorporação de avanços tecnológicos na oferta educacional**	**81**
4.1.5	**Singularidades curriculares**	**84**
4.1.5.1	Percurso formativo e estudos autônomos	84
4.1.5.2	Trabalho Discente Efetivo	86
4.1.5.3	Projeto Integrador	86
4.1.5.4	Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo	86
4.1.5.5	Flexibilidade dos componentes curriculares e oportunidades diferenciadas de integralização curricular	88
4.1.5.6	Ciclo de avaliação para o desenvolvimento de competências	89
4.2	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	91
4.3	ESPECIFICIDADES CURRICULARES	95
4.3.1	**Matriz Curricular**	**95**
4.3.2	**Módulos Optativos**	**97**
4.3.3	**Monitoria Acadêmica**	**98**
4.3.4	**Atividades Práticas e Estágios Curriculares**	**98**

4.3.4.1	Estágio Supervisionado Curricular	100
4.3.4.2	Estágio Supervisionado Extracurricular	101
4.3.5	**Atividades Complementares**	**101**
4.3.8	**Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)**	**102**
4.3.9	**Sistema de controle de produção e distribuição de material didático**	**103**
4.3.10	**Integralização Curricular**	**104**
4.4	APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E COMPETÊNCIAS DESENVOVLVIDAS ANTERIORMENTE	105
4.5	EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA	105
5	**CORPO DOCENTE, TUTORES E EQUIPE DE SUPORTE PEDAGÓGICO**	**107**
5.1	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	107
5.2	EQUIPE MULTIDISCIPLINAR	108
5.3	COORDENAÇÃO DE CURSO	109
5.4	PERFIL DOCENTE	110
5.5	CORPO DOCENTE	111
5.6	FORMAS DE MEDIAÇÃO DO PLANEJAMENTO, DA EXECUÇÃO E AVALIAÇÃO DO TRABALHO DOCENTE	112
5.7	COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO	114
5.8	PERFIL DO TUTOR	114
5.9	COMPOSIÇÃO DO CORPO DE TUTORES	116
5.10	COORDENAÇÃO DA ESCOLA DE SAÚDE	117
6	**INFRAESTRUTURA**	**119**
6.1	INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS	119
6.2	SALAS DE AULA/ESTUDO	119
6.3	AUDITÓRIOS	122
6.4	SALAS DE PROFESSORES	123
6.5	ESPAÇOS PARA ATENDIMENTO AOS DISCENTES	124
6.6	ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA E ALIMENTAÇÃO	124
6.7	LABORATÓRIOS	125
6.7.1	**Laboratórios didáticos de formação básica**	126
6.7.2	**Laboratórios didáticos de formação específica**	126
6.7.3	**Laboratórios de ensino para a área de saúde**	127
6.7.4	**Laboratórios de Habilidades**	128
6.8	AMBIENTES E CENÁRIOS PARA PRÁTICAS DIDÁTICAS: OUTROS ESPAÇOS	129
6.9	BIBLIOTECA	131

6.9.1 Acervo 132
6.9.2 Política de empréstimo 133
6.9.3 Serviços 134
6.9.4 Planos de atualização do acervo 134
6.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS 135
6.11 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO 135
6.11.1 Infraestrutura tecnológica 136
6.11.2 Infraestrutura de execução e suporte 139
6.11.3 Recursos de tecnologias de informação e comunicação 140
6.11.4 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) 140
6.11.5 Plano de expansão e atualização de equipamentos 142
6.12 COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO (CPA) 143
6.13 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP) 144
6.14 COMISSÃO DE ÉTICA NO USO DE ANIMAIS (CEUA) 145
REFERÊNCIAS 146

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Global Overview Adventist Learning (GOAL) – Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba.	19
Figura 2	Desenvolvimento e crescimento Institucional	24
Figura 3	Localização do município	28
Figura 4	Geolocalização do Faculdade Adventista da Bahia	30
Figura 5	Entrada da Fadba	31
Figura 6	Relação entre Perfil Formativo do Estudante e *Design* Curricular	34
Figura 7	Design curricular da Fadba	35
Figura 8	Elementos de Referência dos Currículos Fadba	38
Figura 9	Objetivos de desenvolvimento Sustentável	45
Figura 10	Fluxograma do Setor de Apoio ao Estudante	63
Figura 11	Design curricular do Curso.	75
Figura 12	Eixos da estrutura curricular	76
Figura 13	Composição total da carga horária	78
Figura 14	Elementos básicos da metodologia de ensino	80
Figura 15	Percurso formativo	83
Figura 16	Oportunidades diferenciadas, flexibilidade, interdisciplinaridade e inovação	87
Figura 17	Acompanhamento e avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem	88

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Órgãos colegiados da Fadba	26
Quadro 2	Dados relativos ao corpo discente	41
Quadro 3	Conteúdos Curriculares	79
Quadro 4	Conteúdos Inovadores	81
Quadro 5	Componentes curriculares de natureza filosófica	85
Quadro 6	Competências constitutivas do Egresso de Nutrição	89
Quadro 7	Relação entre as competências específicas do egresso de Nutrição e as competências específicas das diretrizes curriculares	91
Quadro 8	Componentes Curriculares e o perfil do egresso que desenvolvem	93
Quadro 9	Componentes curriculares e seus Eixos de Formação	94
Quadro 10	Módulos optativos	96
Quadro 11	Fluxograma do Curso de Nutrição	104
Quadro 12	Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Bacharelado de Nutrição	105
Quadro 13	Equipe multidisciplinar/Nutec	106
Quadro 14	Competências constitutivas do Perfil Docente	109
Quadro 15	Consolidação do Corpo Docente	110
Quadro 16	Competências constitutivas do perfil do Tutor	113
Quadro 17	Consolidação do Corpo de Tutores	115
Quadro 18	Salas de aula/estudo do prédio universitário 1	118
Quadro 19	Salas de aula/estudo do prédio universitário 2	119
Quadro 20	Salas de aula/estudo do prédio universitário 3	119
Quadro 21	Auditórios da Fadba	120
Quadro 22	Salas de professores da Fadba	121
Quadro 23	Acervo da Biblioteca	131

Quadro 24 Políticas de empréstimo de livros da biblioteca 131

Quadro 25 Composição da CPA, 2023 142

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AACC	Atividades Acadêmico-científico-culturais
ACA	Adventista College Abroad
ADEMS	Adventist educational management
ASPED	Assessoria Pedagógica
AVA	Ambiente virtual de aprendizagem
CAB	Colégio Adventista da Bahia
CEP	Comitê de ética em pesquisa
CEUA	Comissão de ética no uso de animais
CME	Centro de material de esterilização
CONAES	Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior
CPA	Comissão Própria de Avaliação
DC	Data Center
DEP	Desenvolvimento espiritual
DOU	Diário oficial da união
EaD	Educação a Distância
Enade	Exame Nacional de Desempenho de Estudantes
Enem	Exame Nacional do Ensino Médio
Fadba	Faculdade Adventista da Bahia
FIES	Fundo de Financiamento ao estudante do Ensino Superior
FPDPIP	Formação de Professores, desenvolvimento profissional e inovação pedagógica
GINI	Índice que estabelece a distribuição de renda
GOAL	Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba
IASD	Igreja Adventista do Sétimo Dia
IDEC	Instituto de desenvolvimento do estudnate colportor
IDH	Índice de desenvolvimento humano
IES	Instituição de Ensino Superior
IMI	Instituto de Missões

INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
IPAC	Instituto artístico e cultural
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional
LEEI	Laboratório de educação e estudos interdisciplinares
Naee	Núcleo de Apoio ao Estudante Estrangeiro
Naeg	Núcleo de Apoio ao Egresso
Naic	Núcleo de Acessibilidade e Inclusão
Naipe	Núcleo de Apoio a Pesquisa
Napp	Núcleo de Apoio Psicopedagógico
NDE	Núcleo de Docente Estruturante
NEI	Núcleo de empreendedorismo e inovação
Neran	Núcleo de estudos do recôncavo em administração
NPJ	Núcleo de Práticas Jurídicas
Nutec	Núcleo de Tecnologia e Comunicação
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PI	Projeto Integrador
Pibic	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PMDE	Plano Mestre de Desenvolvimento Espiritual
PMDI	Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
Proap	Programa de Reorientação à Aprendizagem
ProUni	Programa Universidade para todos
REBRASF	Revista Brasileira de Saúde Funcional
RTA	Recovery time actual
RTO	Recovery time objective
Salt	Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia
SAE	Setor de Apoio ao Estudante
SERES	Secretaria de regulação e supervisão da educação superior
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
SSO	Single Sign On
SVA	Serviço Voluntário Adventista

TCC	Trabalhos de Conclusão de Curso
TDE	Trabalho Discente Efetivo
TIC	Tecnologia da Informação e comunicação

APRESENTAÇÃO

O ato educativo é permeado de intenções, desejos e expectativas. Ele está voltado para a formação dos sujeitos, de modo que eles vivenciem situações e tenham oportunidade de desenvolvimento pleno e cidadão. Nesse sentido, registrar essas intenções é um ato que envolve ação-reflexão-ação e que contribui positivamente para que tal formação aconteça. Dentre as possibilidades de registro dessas, na perspectiva pedagógica, tem-se o Projeto Pedagógico de Curso (PPC). Previsto pela legislação educacional no Brasil, esse documento apresenta claramente seus princípios e objetivos amplos, indicando as razões de seu fazer pedagógico.

O **PPC do curso de Graduação de Nutrição,** ora explicitado, é resultado de construção coletiva por parte do Núcleo de Docente Estruturante (NDE), sendo o documento norteador da proposta pedagógica de formação profissional dos futuros nutricionistas. Trata-se, nesse sentido, de um documento fruto de permanentes reflexões, tendo em vista suas intenções e o funcionamento presente das suas atividades, objetivando a excelência das práticas pedagógicas na Faculdade Adventista da Bahia (Fadba).

As proposições aqui contidas, sustentam-se no Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), nas Diretrizes Nacionais Curriculares para o curso e demais normas e orientações do Ministério da Educação, por meio de regulamentos, leis e portarias direcionadas ao Ensino Superior.

A fim de mantê-lo sempre atual, o PPC tem sido revisitado periodicamente pelo NDE, apreciado e discutido com docentes e estudantes. Ele está estruturado em sete seções, conforme explicitado a seguir. A primeira seção apresenta o processo de construção deste PPC e a equipe gestora dele, evidenciando o trabalho coletivo realizado. Na segunda seção, ficam evidenciados os aspectos referentes à instituição, enquanto Instituição de Ensino Superior (IES) consolidada no recôncavo baiano há algumas décadas.

A terceira e a quarta seção apresentam a proposta pedagógica do curso de Nutrição e suas peculiaridades. A quinta seção explicita as políticas de apoio ao corpo

discente, seguida da sexta seção que apresenta o corpo docente e equipe de suporte pedagógico para o referido curso. Por fim, na sétima seção é apresentada a infraestrutura institucional.

Núcleo Docente estruturante (NDE)

1 O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO E SEU PROCESSO DE ATUALIZAÇÃO

A implantação de cada curso no ensino superior, exige seriedade e planejamento institucional, tendo em vista sua vocação e desenvolvimento. No entanto, uma vez implantado, faz-se necessário pensar em modos de atualização e acompanhamento, visando sua consolidação e conexão com as demandas contemporâneas locais, regionais e nacionais.

Nesse sentido, o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição da Faculdade Adventista da Bahia (Fadba), também compreendido como proposta curricular, tem seu acompanhamento, consolidação e atualização realizados pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), entendido aqui como núcleo gestor, sendo composto pelo coordenador de curso e outros quatro professores devidamente identificados no item 6.1 deste documento.

Iniciado oficialmente no ano de 2019, o referido curso nasceu no contexto de um desenho curricular fundamentado em princípios e valores, organizado para o desenvolvimento de competências, sendo constituído a partir de eixos organizativos e componentes curriculares que aproximam os campos de conhecimento. Trata-se de uma Proposta curricular pensada metodologicamente em função de uma aprendizagem mais ativa e duradoura, vivenciada a partir de estratégias de ensinagem, com ênfase no protagonismo discente em situações contextualizadas.

No ano de 2020, em função de novo direcionamento institucional, foi deflagrado o movimento de atualização curricular de todos os cursos de graduação, incluindo o curso de Nutrição. Para tanto, NDE e colegiado de curso estiveram envolvidos nesse processo durante os anos de 2020 e 2021, por meio de encontros ordinários, observando, também, o contexto de saúde regional e o perfil de egresso pretendido, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para o curso de Nutrição, visando a apresentação de uma proposta cada vez mais comprometida com a formação integral do sujeito, culminando em nova estrutura curricular vigente a partir do ano de 2022. O presente PPC revela o resultado desse processo dialógico, tendo em vista a

formação de profissionais comprometidos com o exercício responsável e cidadão da profissão, o qual manteve a essência do design curricular.

Para fins de sistematização e visibilidade, os processos de atualização de PPC na Fadba, têm seguido o seguinte fluxo: (a) análise permanente do contexto local e regional no que tange aos processos de oferta do ensino superior pelo NDE; (b) discussão da análise junto ao colegiado de curso; (c) elaboração de proposição inicial com ajustes pelo NDE; (d) discussão e parecer do colegiado de curso; (e) ajustes indicados pelo colegiado e voto; (f) encaminhamento da proposição do colegiado para o Conselho Superior (Consu); (g) parecer do Consu com ajustes e novo estudo por parte do NDE e colegiado ou voto imediato do Consu.

Vale registrar que o processo de atualização, modificação ou readequação, seja na íntegra ou de seus componentes estruturais, seguem os seguintes critérios: (a) atualização geral da proposta curricular a cada três anos, ou quando for conveniente, dependendo dos novos direcionamentos da profissão, impulsionados pelos avanços científicos e tecnológicos, pela prática profissional, meio ambiente ou novas Diretrizes Curriculares Nacionais; (b) atualização periódica de componentes específicos da proposta curricular, entre eles o perfil de egresso, os planos de ensinagem, sistemática de avaliação, práticas profissionais, estágios, estratégias de ensino, a partir de feedbacks trazidos dos processos avaliativos institucionais, das reuniões com discentes, das reuniões colegiadas, das demandas trazidas dos campos de estágios e práticas, Enade, sistemas de acreditação, entre outros; (c) quando for evidenciada divergência entre o planejamento e o alcance dos objetivos propostos.

2 A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA PERFIL E DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

A Faculdade Adventista da Bahia (Fadba), explicita nesta seção, seus dados identitários e seu compromisso com a oferta qualificada de serviços educacionais de modo a ser um diferencial promotor do bem comum, do estilo de vida saudável, e dos princípios éticos mais relevantes para o ser humano.

2.1 IDENTIFICAÇÃO

2.1.1 Mantenedora

Nome: Instituição Adventista Nordeste Brasileira de Educação e Assistência Social (IANDBEAS)

Endereço: Rua João Marques Oliveira, 819, Lote 66, Buraquinho, Lauro de Freitas – BA. CEP: 42.710-900.

CNPJ: 07.114.699/0001-60

Ato de Criação: Estatuto registrado no Cartório Eduardo Malta de Registro de Pessoas Jurídicas, sob n.º 1.249, folha 168V, do livro A-19, de 24 de fevereiro de 2011.

Natureza jurídica: Pessoa Jurídica de direito privado, sem fins lucrativos

Representante Legal: André Henrique de Souza Dantas

E-mail: andre.dantas @adventistas.org.br

2.1.2 Mantida

Nome da IES: Faculdade Adventista da Bahia (Fadba)

Endereço: BR 101, Km 197 (a 5 km de Cachoeira), Caixa Postal 18, Cachoeira – Bahia. CEP: 44.300-000**.** Tel.: (0*75) 3425 8000

Endereço virtual: www.adventista.edu.br

Diretor geral: Eber Liessi

E-mail: eber.liessi@adventista.edu.br

Atos Legais:

- Credenciamento: Portaria n. 1.152, de 03 de dezembro de 2007, publicada no DOU em 04/12/2007.
- Unificação de mantidas: Portaria n. 792, de 12 de abril de 2011, publicada no DOU em 14/04/2011 e Portaria n. 773, de 30 de outubro de 2018, publicada no DOU em 31/10/2018.
- Recredenciamento: Portaria n. 748, de 20 de julho de 2016, publicada no DOU em 21/07/2016.
- Credenciamento EaD: Portaria n. 310, de 02 de março de 2020, publicada no DOU em 04/03/2020.

2.2 PREMISSAS INSTITUCIONAIS

A Fadba, organiza suas práticas acadêmicas e administrativas a partir de uma visão bíblico-cristã que parte do princípio básico do amor a Deus e amor ao próximo (Mateus 22:36 - 40). Tal princípio filosófico e educativo aponta para uma formação profissional baseada nos seguintes valores: alegria, paz, paciência, amabilidade, bondade, fidelidade, serenidade e equilíbrio (Gálatas 5:22-23). Esses valores fomentam a construção da missão e visão institucionais, conforme observado na figura 1.

Figura 1 - Global Overview Adventist Learning (GOAL) – Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba.

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Missão

A Faculdade Adventista da Bahia é uma instituição de ensino da Igreja Adventista do Sétimo Dia, alicerçada na cosmovisão bíblica, comprometida com a obra cristã da redenção e a formação integral de profissionais competentes para o exercício responsável da cidadania e o serviço à comunidade.

Visão

Consolidar-se como um centro universitário adventista de excelência na formação de líderes missionários e profissionais competentes, por meio de métodos de ensino vivenciais, centrados em problemáticas cotidianas.

Princípios institucionais

- Aceitação da Bíblia como fundamento para todas as atividades desenvolvidas na e pela Instituição;
- crença na existência de uma realidade transcendental, a qual não pode ser compreendida em sua totalidade por meio apenas dos sentidos ou da razão, sendo

necessário, portanto, os atos da revelação de Deus, que são aliados da ciência e da razão no processo de descoberta e avanço do conhecimento;

- respeito e valorização do ser humano, criado por Deus a sua imagem e semelhança, como um ser espiritual, inteligente, livre, responsável e social;
- planejamento e execução de atos curriculares com o propósito de restaurar no ser humano a condição ideal em que Deus o criou;
- tomada de decisão dos gestores, professores, funcionários e demais colaboradores agendada pelos princípios do cristianismo, o que garantirá um ambiente de estudo e trabalho saudáveis;
- preparo do estudante numa perspectiva de desenvolvimento integral que fomente o equilíbrio emocional, a interação harmônica com a sociedade e a natureza, e a capacidade de manter conduta adequada num contexto de liberdade com responsabilidade, o cuidado com a saúde e a devida relação com Deus; e
- compromisso com o serviço missionário, em favor de outros, motivado pelo amor a Deus.

Valores

- Promoção da paz como expressão da justiça e da equidade entre as pessoas;
- decisões fundamentadas, tomadas com serenidade e equilíbrio;
- alegria e fidelidade no exercício dos direitos e no cumprimento dos deveres;
- prática da paciência, bondade e amabilidade nos relacionamentos interpessoais; e
- atuação com responsabilidade social, junto à comunidade e estímulo ao desenvolvimento educacional, econômico, social, espiritual e ambiental.

Objetivos institucionais

- Desenvolver uma comunidade institucional com ênfase no amor a Deus e amor ao próximo, como regra fundamental para todos os níveis de interação;
- preparar os estudantes a alcançarem seu mais elevado potencial, que inclui uma vida de alegria e utilidade altruísta, manifestando sensibilidade social e amorosa preocupação pelo bem-estar dos outros;

- contribuir para a formação de profissionais com uma visão global e com as competências necessárias para atuar nas diferentes situações contemporâneas, a fim de que saibam expressar-se de modo ético, analítico e criativo diante dos diferentes contextos e desafios organizacionais e sociais;
- desenvolver pesquisa científica a partir dos dilemas atuais, enfatizando a solução de questões locais, regionais, nacionais e internacionais;
- incentivar o aprendizado, a inovação e a difusão da cultura, das artes, da ciência e tecnologia;
- desenvolver, permanente e sistematicamente, o processo de formação e desenvolvimento profissional docente; e
- contribuir para a promoção de mudanças e melhorias na comunidade por meio de programas de extensão e prestação de serviços especializados, em apoio à sociedade civil e aos órgãos governamentais.

2.3 HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

A Fadba, instituição de ensino superior, privada e confessional, localizada no município de Cachoeira, Bahia é uma das unidades da Rede Educacional Adventista, presente em 165 países com 9.429 Instituições, sendo 117 do ensino superior. Em tais instituições ao redor do planeta, até o ano de 2022, a rede contava, o ensino superior, com 14.256 professores e 160.997 estudantes.

Na América do Sul, nesse mesmo período havia 32.251 estudantes no ensino superior e 4.412 professores, num total de 16 instituições do ensino superior. No Brasil, a Rede Educacional Adventista contava, também em 2022, com 13.315 estudantes e 2173 professores no ensino superior em 5 (cinco) instituições de ensino superior, distribuídas em 7 campus, marcando presença na maioria das regiões brasileiras, a saber: norte, nordeste, sudeste e sul do país.

Por seu turno, criada no ano de 2007, com os cursos de graduação de Enfermagem (2007) e Psicologia (2009), a Fadba continuou avançando, de modo que no ano de 2011, por meio do processo de integralização, agregou as faculdades de

Administração (1998), Fisioterapia (1998) e Educação (1998), com seus respectivos cursos.

Até o ano de 2018, o Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia (Salt) funcionava, legalmente, como uma instituição à parte, atrelado à Fadba através da Mantenedora. Nesse ano, contudo, o curso de teologia foi incorporado à Fadba, passando a fazer parte formalmente de uma única instituição, ainda que ligado, denominacionalmente, ao Salt da Divisão Sul-Americana da IASD.

Até o ano de 2022, a IES mantinha o funcionamento dos cursos de graduação: Administração (bacharelado), Ciências Contábeis (bacharelado), Direito (bacharelado) Enfermagem (bacharelado), Gastronomia (tecnólogo), Gestão de Tecnologia da Informação (tecnólogo), Fisioterapia (bacharelado), Nutrição (bacharelado), Odontologia (bacharelado), Pedagogia (licenciatura), Psicologia (bacharelado e licenciatura) e Teologia (bacharelado), num total de doze cursos, todos na modalidade presencial, distribuídos nas áreas de Ciências Humanas, Ciências da Computação, Ciências Sociais Aplicadas, Ciências da Saúde e Seminário de Teologia. A partir do ano de 2023, a IES passou a ofertar mais um curso de graduação da área de saúde, a saber: Medicina Veterinária, computando, nesse sentido, o total de treze cursos.

A pós-graduação *lato sensu* (cursos de especialização), coordenada pela Escola de Pós-graduação também compõe os serviços educacionais da Fadba, desde o ano de 1998, quando ainda eram faculdades isoladas, na modalidade presencial. Os cursos ofertados são afetos às áreas da graduação. Em outubro de 2019, a Instituição recebeu parecer favorável da Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (SERES) para trabalhar na modalidade EaD, com os cursos de graduação e pós-graduação.

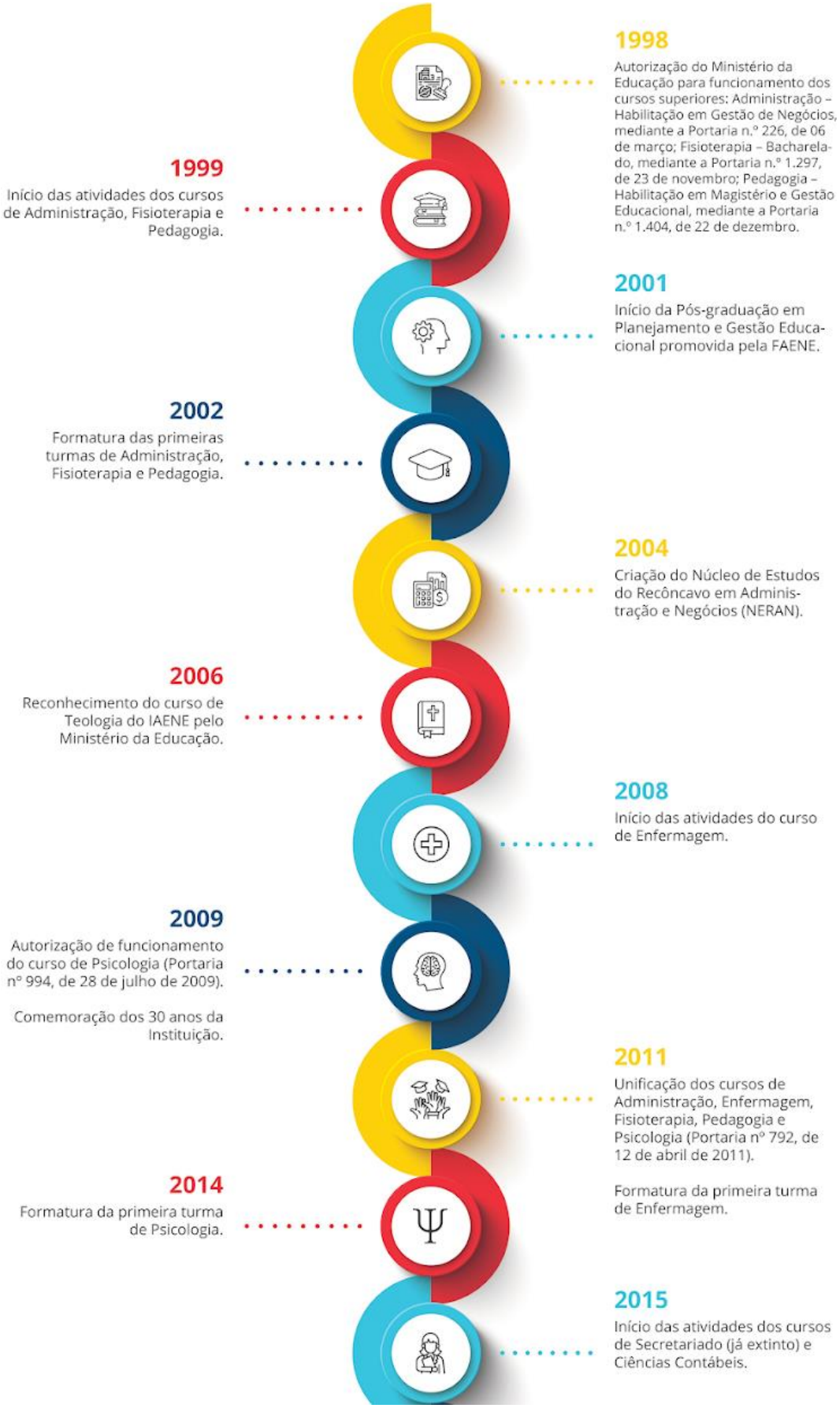
Por meio da Portaria nº 748, de 20 de julho de 2016 a IES foi recredenciada. Em 2018, pela portaria nº 370, de 20 de abril, foi aprovado o credenciamento provisório *Lato Sensu* EaD, recebendo a autorização definitiva para oferta de ensino, nessa modalidade, para cursos de graduação de pós-graduação em 2020, através da portaria nº 310, de 2 de março.

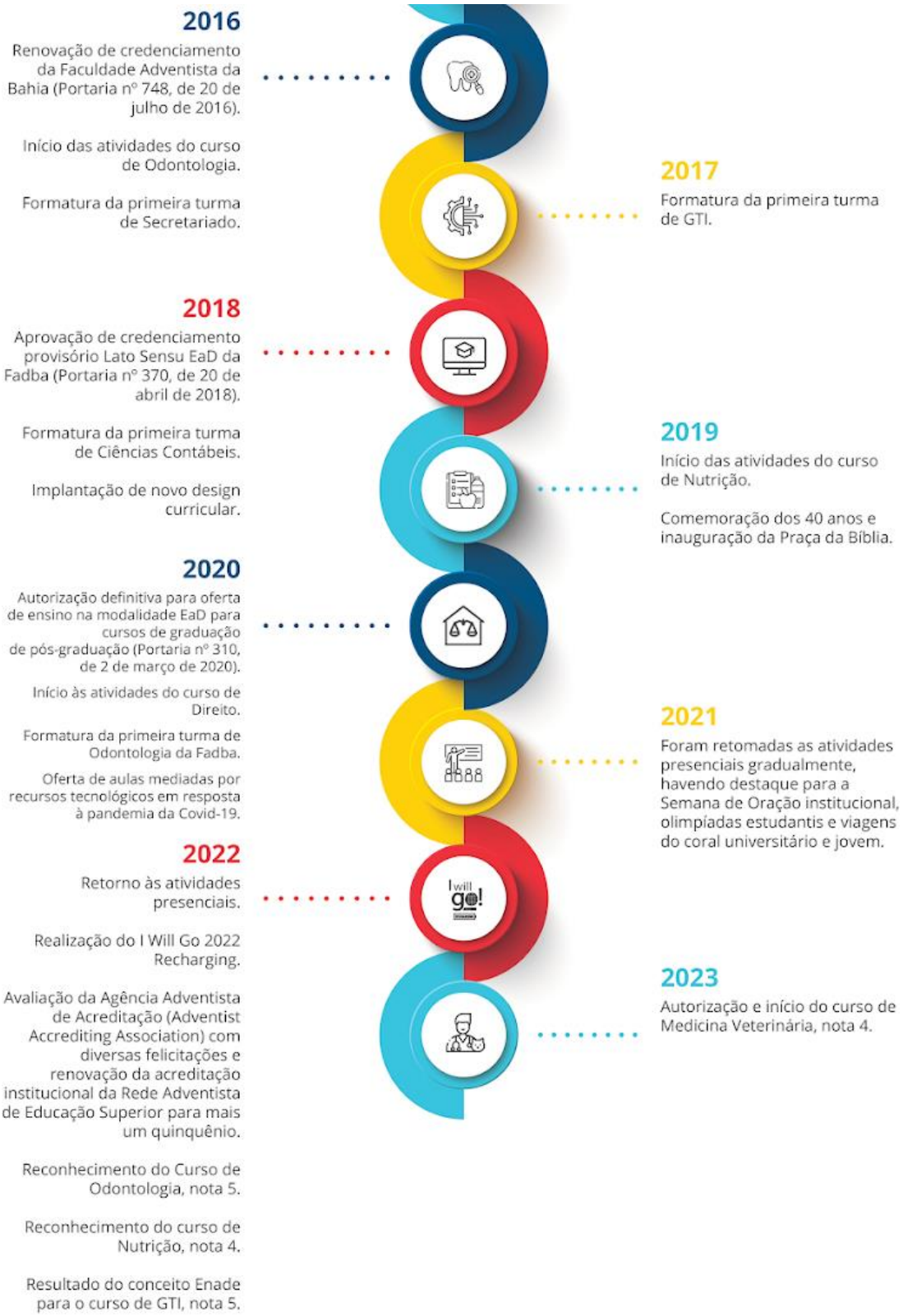
Até outubro de 2022, a Instituição contava com 111 **docentes** (especialistas, mestres e doutores) e 1.977 **estudantes** nos cursos de graduação. Na pós-graduação, a

IES, nesse mesmo período, contava com 66 docentes (especialistas, mestres e doutores) e 753 estudantes. No total, 157 professores e 2.497 estudantes.

Marcas de desenvolvimento podem ser observados no infográfico a seguir (Figura 2), considerando seus antecedentes, quando estão destacados os fatos mais significativos, evidenciando o compromisso institucional com seu crescimento, consolidando-se como referência educacional na região do Recôncavo Baiano e no âmbito nacional.

Figura 2 - Desenvolvimento e crescimento Institucional





Fonte: Elaboração própria, 2023.

2.4 ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA DA FADBA

Na Fadba, conforme prevê o Regimento Geral, os processos de gestão institucional consideram a autonomia e a representatividade dos órgãos gestores e colegiados e a participação de docentes, técnicos, discentes e da sociedade civil organizada, com o devido regulamento referente ao mandato dos membros que compõem os órgãos colegiados. A sistematização dos votos e decisões é realizada mediante registro de atas e as decisões colegiadas são divulgadas, garantindo a apropriação das mesmas à comunidade interna.

A Fadba, para efeito de sua organização e funcionamento, estrutura-se em seis órgãos: a) órgãos consultivos, normativos e/ou deliberativos; b) órgãos executivos; c) órgãos de apoio administrativo; d) órgãos de apoio acadêmico; e) órgãos de apoio ao estudante; e f) órgãos suplementares.

Quadro 1 - Órgãos colegiados da Fadba

Conselho Superior (Consu) – instância consultiva, normativa e deliberativa
● Diretor geral, seu presidente; ● Diretor Acadêmico, seu secretário; ● Diretor Administrativo; ● Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual; ● Secretário Geral; ● Coordenador da Escola de Pós-Graduação; ● Diretor da sede regional do Salt-Fadba; ● Coordenadores das Escolas de Graduação; ● Coordenador da Comissão Própria de Avaliação (CPA); ● Um representante docente, escolhido pelos seus pares, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes; ● Gerente de Recursos Humanos; ● Advogado institucional; ● Tesoureiro; ● Um representante discente, o presidente do Diretório Acadêmico; e ● Um representante da comunidade, com mandato de dois anos, indicado pelo Diretor geral.
Comissão Administrativa – matéria administrativa
● Diretor geral, seu presidente; ● Diretor Administrativo, seu secretário; ● Diretor Acadêmico; ● Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual; ● Tesoureiro; ● um coordenador(a) de escola ou curso ou diretor da sede regional do Salt-Fadba, convidado(a) pela Direção Administrativa, de maneira alternada; e ● um gerente da área administrativa.
Colegiados de Cursos de Graduação - consultivo, normativo e deliberativo
● Coordenador de curso, seu presidente;

● Docentes do curso; ● Um representante discente, indicado pelo Diretório Acadêmico, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes.
Colegiado da Escola de Pós-Graduação - consultivo, normativo e deliberativo
● Coordenador da Escola de Pós-Graduação, seu presidente; ● Um docente da pós-graduação; ● Um assessor técnico; ● Um discente da pós-graduação; ● O coordenador do programa de pós-graduação da sede regional do Salt-Fadba; ● Um representante da Secretaria Acadêmica; ● Um representante da área financeira.
Núcleo Docente Estruturante (NDE) – consultivo e normativo
● um mínimo de cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso de graduação, incluído o coordenador do curso, como seu presidente; ● pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu; e ● todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral.

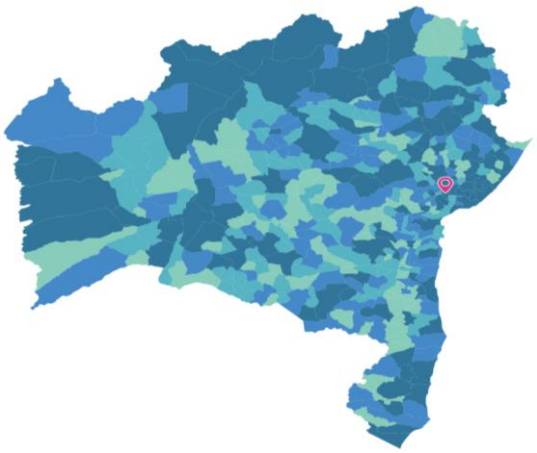
Fonte: Regimento geral, 2022.

2.5 INSERÇÃO REGIONAL

A Fadba, está localizada na região nordeste do Brasil, estado da Bahia, no território Recôncavo Baiano, e distribuída em 345 hectares, às margens da BR-101, no município Cachoeira. O povoamento do Recôncavo é consequência do modelo colonizador implantado no Brasil a partir da segunda metade do século XVI, que teve na produção de gêneros tropicais para exportação o seu elemento dinâmico.

Cachoeira, antes denominada Vila de Nossa Senhora do Rosário do Porto da Cachoeira, foi um dos primeiros núcleos civilizados da Bahia e o primeiro município a ser criado, em 1698, sendo seu nome associado às quedas d'água do rio Paraguaçu, onde atualmente funciona a Usina Hidrelétrica de Pedra do Cavalo. Cachoeira possui, conforme o IBGE, 33.659 habitantes (2021), além de ter uma geografia que compreende cerca de 395.223 km². (Figura 3).

Figura 3 - Localização do município



Fonte: IBGE, 2023.

Sabe-se que o Recôncavo Baiano tem importância fundamental na formação política, social e econômica do Estado da Bahia. É responsável também pelas suas principais referências culturais, artísticas e, por assim dizer, pelo *ethos* atribuído, fora e dentro do Estado, ao povo baiano. O Recôncavo é reconhecido pelo Instituto Artístico e Cultural (IPAC) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN) como uma região histórica.

Nos últimos vinte anos, a Região experimentou novo surto de industrialização, com a implantação do polo de curtimento da Mastrotto Brasil S/A, de centros de distribuição (Boticário), de diversas indústrias nacionais do ramo de revestimentos cerâmicos, a exemplo da Moliza e da Incesa. A Região é apontada, inclusive, como o local que apresenta o mais elevado índice de industrialização da região Nordeste.

No que concerne ao aspecto econômico, importa sublinhar o surgimento do Recôncavo como um vetor de crescimento do turismo baiano. Baseado na força de sua economia criativa, a região aparece como o turismo cultural, tendo como sede criativa o município de Cachoeira e o vizinho São Félix.

Entende-se que a economia criativa é o recorte da economia geral que se baseia em segmentos como a arquitetura, o cinema, a música, o *design*, as artes plásticas e populares, o artesanato, a moda e outros segmentos que possuem a criatividade humana como insumo mais importante para o seu desenvolvimento. No caso do Recôncavo, percebe-se que a economia criativa está baseada no cinema, música, artes

plásticas e literatura, sem esquecer o artesanato, a moda, e outras manifestações artístico-culturais. Quando uma localidade, cidade ou parte dela, se apresenta com tantos predicados para o desenvolvimento da economia criativa, costuma-se chamar de território criativo ou cidade criativa. Instituições como o Sebrae e o Instituto Votorantim já identificam Cachoeira e São Félix como parte desse perfil.

Desse modo, esse território de riqueza histórica imensurável, também é um polo cultural da Bahia, sendo responsável por diferentes manifestações artísticas e considerado como um dos principais territórios criativos do Estado. Marcada pela influência cultural de matriz africana, os estudos de ancestralidade genética apontam que cerca de 81% da população nas cidades de Cachoeira e Maragogipe, por exemplo, possuem ancestralidade africana (SILVA, 2010), inclusive contando com a preservação de alguns quilombos.

A economia local é pautada na agropecuária, no comércio e nas atividades primárias com seu valor histórico e cultural. Uma economia ainda em crescimento, considerando alguns dos municípios e duplicando a oferta de oportunidades nos últimos anos. Entretanto, os indicadores educacionais e de saúde apontam para baixos índices, comparando-se aos padrões de outros territórios da Bahia. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), o Índice que estabelece a distribuição de renda (GINI) e a média salarial da região ainda são baixos e apontam para nível insuficiente de qualificação para o trabalho (SUPERINTENDÊNCIA DO ESTADO DA BAHIA, 2016). Um cenário desafiador para iniciativas educacionais, entretanto não menos oportuno.

Nesse contexto, encontra-se a Fadba, primeira instituição de ensino superior privada da região, sendo responsável pelo início do processo de democratização desse seguimento da educação no Recôncavo Baiano no final da década de 1990. Com uma infraestrutura à disposição da comunidade, por meio de ações acadêmicas, científicas e sociais que oferecem as oportunidades certas para os cidadãos que buscam condições melhores de vida não só para si, mas para as gerações futuras, a Fadba, por meio de seus cursos, em suas quatro grandes áreas de conhecimento (Ciências Sociais Aplicadas, Humanidades, Teologia e Saúde) tem o direcionamento para o desenvolvimento local e regional, buscando a potencialização dos recursos do território, respeitando as diferenças e desenvolvendo o protagonismo do cidadão através de um modelo

educacional pautado na integralidade do ser humano. (Figura 4).

Figura 4 – Geolocalização do Faculdade Adventista da Bahia

Fonte: Google Maps, 2023.

A Fadba é uma oportunidade concreta para muitos jovens que, sem esta possibilidade de progressão cultural e social, estariam ociosos e relegados às complicações sociais pertinentes numa região carente de agentes impulsionadores do desenvolvimento local, e o alto grau de dificuldades econômicas e sociais vivenciado pela população em sua maioria. Figura 5 apresenta foto da entrada da Fadba.

Cada curso de graduação dá sua contribuição ao Recôncavo e, consequentemente ao país, como Administração, Ciências Contábeis, Gestão de Tecnologia da Informação, Direito, Gastronomia, Psicologia, Enfermagem, Fisioterapia, Odontologia, Nutrição, Pedagogia, Teologia e Medicina Veterinária que capacitam seus egressos para atuar em áreas variadas, incluindo saúde, educação, gestão empresarial, pesquisa, consultoria, entre outras, atendendo às demandas de mercado em diferentes setores.

Figura 5 - Entrada da Fadba

Fonte: Marketing, 2022.

Além das atividades de ensino, os demais serviços educacionais ofertados pela Fadba por meio das atividades de pesquisa e extensão e dos cursos de pós-graduação *lato sensu*, evidenciam sua relevância local, regional e nacional. Sabendo que a educação é reconhecidamente estratégia atual de sobrevivência para o desenvolvimento de uma nação forte, é pertinente poder contar com a Fadba enquanto instituição de educação superior comprometida com a ética e a integralidade dos sujeitos, com vistas à promoção da inclusão social e acesso aos bens culturais. Isso se fará ver concretamente a partir de ações políticas em prol da população através das atividades de ensino, pesquisa e extensão, podendo contar com o auxílio de recursos das novas tecnologias.

A instituição de ensino, com uma cosmovisão diferenciada e motivada a tornar um mundo um lugar melhor, amando a Deus e ao próximo, bem como no seu papel como promotora de cultura, educação e da construção de um espaço de significados e sentidos, pode proporcionar fomento ao processo de desenvolvimento na melhoria dos recursos humanos e materiais de um determinado território.

Por essa via, ela firma negociações com atores políticos e governamentais, além de preencher a lacuna entre as áreas economicamente fracas e zonas desfavorecidas, o que possibilita crescimento para o local, a partir de uma perspectiva endógena. Além disso, pode-se obter recursos externos (investimentos, recursos humanos, recursos financeiros), bem como melhorar a governança no nível local, respeitando a historicidade, os valores locais e os recursos ambientais e promovendo um desenvolvimento sustentável para a região.

Vale registrar o posicionamento do geógrafo baiano Milton Santos, quando

afirma que a percepção pela sociedade e pelos indivíduos do que é esse “espaço”, depende de sua trajetória histórica, o que pode tornar o lugar o “mundo do veraz” e da “esperança” ao mesmo tempo (SANTOS, 1994). Portanto, é intenção da Fadba continuar contribuindo com o país, o Recôncavo Baiano e o município de Cachoeira, através da sua atuação, um território de esperança para os seus habitantes.

2.6 PROJETO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL

O Projeto Pedagógico Institucional (PPI) é um instrumento de natureza filosófica, teórico-metodológica e didático-pedagógica referencial para as práticas acadêmicas da Fadba. Nele estão sintetizadas as discussões e compreensões sobre os currículos, evidenciando sua identidade pedagógica, em sintonia com seus pressupostos institucionais e suas bases constitutivas como Instituição de Ensino Superior, privada e confessional.

2.6.1 BASES E CONCEPÇÕES FILOSÓFICAS-EDUCACIONAIS

A Fadba, como Instituição de Ensino Superior, compreende a inter-relação entre os aspectos filosóficos e metodológicos no contexto da formação dos futuros profissionais. Em consequência, essa inter-relação determina sua cosmovisão em torno de três ramos filosóficos básicos: metafísica (o que é a realidade), epistemologia (o que é o conhecimento e como se conhece) e axiologia (o ético e o estético).

No que se refere à metafísica, a instituição assume a existência de uma só realidade, a qual não pode ser compreendida em sua totalidade por meio dos sentidos ou da razão, sendo necessário, portanto, o ato revelativo de Deus. Nesse sentido a realidade compreende: a) a existência de um Deus pessoal que fala e age; b) a literalidade da criação da natureza e do ser humano, este à imagem e semelhança de Deus; c) o surgimento do mal e seus efeitos sobre o ser humano e a natureza; d) a direção de Deus no curso da História para cumprir Seu propósito redentivo sem interferir na liberdade do ser humano tomar suas próprias decisões; e) a iniciativa de Deus para a restauração do ser humano e da natureza à sua condição original.

No que tange à compreensão epistemológica, a Fadba assume que os princípios macro epistemológicos devem vir somente das Escrituras (*sola, tota e prima scriptura)*[1], e estes, uma vez identificados devem ser aplicados em todas atividades institucionais (CANALE, 2011).

As concepções metafísicas e epistemológicas determinam as concepções axiológicas (questões éticas e manifestações estéticas) do ser humano e da educação cristã. Nesse sentido, a instituição assume uma ética baseada em princípios bíblicos. A ética cristã tem como alvo o desenvolvimento do caráter, o que implica em: a) restauração à imagem de Deus; b) conformação à pessoa de Cristo; c) manifestação do fruto do Espírito Santo; d) resposta relacional de amor (a Deus, ao próximo e à natureza). As pressuposições com as quais os sujeitos se comprometem definem a forma como eles experienciam a realidade, incluindo a estética. Entende-se que tudo o que existe, foi criado de forma perfeita por Deus e, embora essa criação tenha sido corrompida posteriormente pelo surgimento do mal, mantém traços da perfeição original. O gosto pelo belo é uma característica humana dada pelo Criador.

Em sua finalidade a IES compreende o ato educativo como processo destinado a restaurar o homem à imagem de seu Criador. Pretende unir o que ele é e o que pode se tornar. A educabilidade (ou formatividade), junto com a historicidade do ser humano, é a condição primordial do processo educacional e aperfeiçoa seu aspecto especificamente humano. As capacidades de pensamento, inteligência, razão e volição são a manifestação desta possibilidade humana, o que explica o poder de desenvolvimento de competências e de refinamento ético ou virtudes.

Os aspectos filosóficos que dão sustentação aos processos educativos da instituição (antropologia, epistemologia e axiologia) indicam que o ser humano é um ser cognoscente - em permanente mudança e capaz de aperfeiçoar-se, livre, com capacidade de autonomia, social e dotado de emoções e espiritualidade. Foi criado por Deus e dotado de personalidade, é um ser único, feito a Sua imagem e semelhança, capaz de discernir entre o bem e o mal, de compreender a finalidade de sua vida, e de desenvolver identidade pessoal.

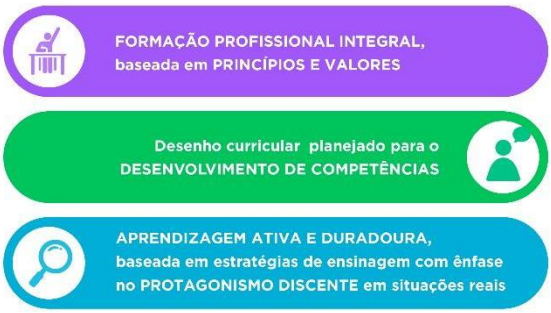
[1] Em latim, única, toda e primeiro a escritura.

2.6.2 IDENTIDADE PEDAGÓGICA-CURRICULAR

2.6.2.1 DESIGN CURRICULAR

O currículo de Nutrição é compreendido como modelo formativo e está comprometido com a formação integral dos sujeitos. Fundamenta-se em princípios e valores, organiza-se para o desenvolvimento de competências, é desenhado a partir de componentes curriculares modulares (Figura 6). Metodologicamente, é pensado em função de uma aprendizagem ativa e duradoura, vivenciado a partir de estratégias de ensinagem, com ênfase no protagonismo discente, em situações contextualizadas.

Figura 6 - Relação entre Perfil Formativo do Estudante e *Design* Curricular



Fonte: Elaboração própria, 2018.

Nesse contexto, seu *design* curricular (Figura 7), aponta para uma lógica interna iniciada nos princípios e valores, avançando para as competências do egresso. As competências focalizam os elementos de referência, afluindo para o desenvolvimento integral do sujeito, conforme citado anteriormente.

Figura 7 – *Design* curricular da Fadba

Fonte: Elaboração própria, 2019.

O **princípio** orientador do currículo e seu ponto de partida será o **amor a Deus e amor ao próximo**.

> Mestre, qual é o maior mandamento da Lei?' Jesus respondeu: '`Amarás o Senhor teu Deus de todo o teu coração, de toda a tua alma, e de todo o teu entendimento!. Esse é o maior e o primeiro mandamento. O segundo é semelhante a esse: `Amarás ao teu próximo como a ti mesmo'. Toda a Lei e os profetas dependem desses dois mandamentos. Mateus 22:36 – 40.

Desse texto sagrado resultam três noções que estruturam o processo formativo aqui sublinhado: (1) o amor a Deus e dEle para com o ser humano é o referencial a partir do qual deriva a ética; (2) o conhecimento e a aceitação desse princípio provêm de Deus e não do ser humano, e que o homem não é Deus, mas um ser diferente criado por Ele conforme à Sua semelhança; e, (3) o amor a si mesmo e ao outro deve estar de tal modo equilibrado que um não sobrepuje o outro, gerando egoísmo no primeiro caso ou despersonalização no segundo. Além disso, o amor do homem por si mesmo e pelo semelhante não deve ser igual ao seu amor para com Deus.

De acordo com o mandamento, o amor a Deus deve ser o mais profundo de todos, e deste amor resultará o equilibrado amor a si mesmo e ao próximo. É esse amor

que inibe, por exemplo, o egocentrismo, em outros termos, o doentio amor a si mesmo. Pode-se dizer que o rompimento dos laços de solidariedade é motivado pela excessiva centralização no "eu". A antítese a isso seria: "o bem tem suas raízes na centralização em outros" (KNIGHT, 2010, p. 160).

O amor a Deus e ao próximo, "se expressa em vida de atividade e serviço" em benefício do outro (KNIGHT, 2010, p. 161). Em suma, a ética cristã é uma ética baseada no desejo de servir, mais do que ser servido. Vale destacar que o ideal ético não é um melhoramento de si mesmo através de um modelo secular de autodesenvolvimento, devido ao fato de que a natureza humana depende de uma transformação constante que só pode ser efetuada pelo poder de Deus, cuja essência é o *amor* e a *justiça*. Nesta concepção "a ética bíblica é interna e não externa" (KNIGHT, 2010, p. 164). Isso porque as atitudes externas resultam de motivações internas. São estas motivações que devem ser objeto de reflexão.

O princípio conduz a um composto de **valores** derivados da Bíblia (fruto do Espírito), que são, em seu sentido último, uma revelação do caráter de Deus. As coisas de maior valor deverão constituir o fundamento e o objetivo da atividade humana. Dessa forma, são eleitos oito **valores basilares**: alegria, paz, paciência, amabilidade, bondade, fidelidade, serenidade e equilíbrio (Gálatas 5: 22-23), que devem permear intencionalmente todas as ações pedagógicas, a fim de servir:

> [...] para a glória e louvor de Deus. Mateus 5:16 diz: 'Assim brilhe também a vossa luz diante dos homens, para que vejam as vossas boas obras e glorifiquem a vosso Pai que está nos Céus'. Portanto, qual o propósito do fruto? Glorificar e honrar a Deus, e assim revelar Seu amor aos outros. (VENDEN, 2013, p. 109).

Cada valor abarca outros relacionados e aponta para **internalização de atitudes** que são parte das evidências das competências, a saber: **alegria** (gratidão, bom humor, satisfação, bem-estar, postura otimista, contentamento); **paz** (cultura da paz, repouso, acordo, respeito, união, harmonia); **paciência** (longanimidade, resiliência, tolerância, maturidade, perseverança); **amabilidade (**atenção, cortesia, delicadeza, gentileza, elegância, receptividade, ternura, igualdade, empatia); **bondade** (serviço, benignidade, voluntariado, cooperação, generosidade); **fidelidade** (ética cristã, honestidade, comprometimento, zelo, firmeza, dedicação, fé, verdade, probidade, integridade);

s**erenidade** (prudência, humildade, tranquilidade, mansidão); **equilíbrio** (moderação, autocontrole, iniciativa, autonomia, responsabilidade).

Na sequência, a organização dos currículos se adequam aos dispositivos legais educacionais por meio da lógica do desenvolvimento de competências, não como um fim em si mesmo, mas como percurso possível para ressignificar a formação inicial de seus estudantes, num *continuum*, de modo que a atuação competente se faz na acepção de Eclesiastes 9:10, isto é, fazer tudo bem-feito, com o propósito de Atos 1:8, isto é evidenciar o princípio bíblico do amor.

Dentre a variedade de classificações para o termo competências, os currículos dos cursos explicitarão em seus projetos pedagógicos as competências gerais das Escolas e as específicas da profissão, oportunizando a explicitação das dimensões metacognitivas e socioemocionais.

A articulação entre os diferentes e relevantes **conhecimentos** (fatos, conceitos e procedimentos) e o consequente desenvolvimento de habilidades, bem como a internalização de atitudes serão tomadas como **evidências de competências** e estarão presentes nos planos de ensinagem dos componentes curriculares. As **habilidades** "decorrem das competências adquiridas e referem-se ao plano imediato do 'saber fazer'. Por meio das ações e operações, as habilidades aperfeiçoam-se e articulam-se, possibilitando nova reorganização das competências" (INEP, 1999, p.7).

As **atitudes**, devidamente ancoradas nos valores ético-cristãos (derivados do fruto do Espírito), "são construtos hipotéticos, não sendo, portanto, diretamente observáveis" (SARABIA, 2000, p. 170), mas percebidos por meio da linguagem (verbal e não verbal) e das ações manifestas pela pessoa, isto é, por seu estilo de vida. Tal elemento ocupará especial espaço na configuração do currículo do ensino superior. Objetiva-se que o desenvolvimento das atitudes seja gradualmente enraizado nos estudantes, como resultado da reflexão sobre os valores nos quais se apoiam.

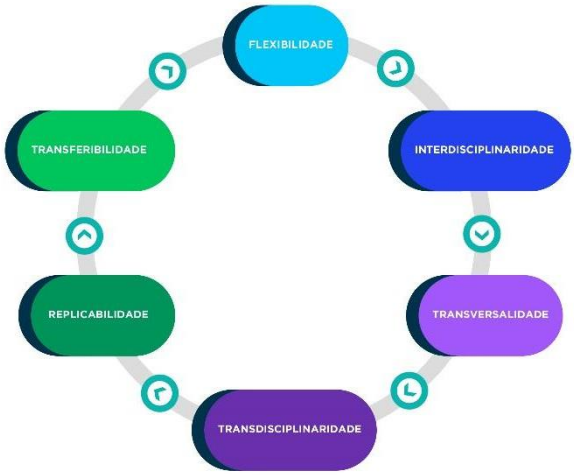
Por ser a integralidade uma expressão polissêmica, a Fadba elege e adota tal conceito numa perspectiva bíblico-cristã, visto que a educação particulariza a essencialidade humana. Sobre isso, vale registrar que "[a] verdadeira educação não desconhece o valor dos conhecimentos científicos ou aquisições literárias; mas acima da

instrução aprecia a capacidade, acima da capacidade, a bondade, e acima das aquisições intelectuais, o caráter.” (WHITE, 2000, p. 225).

Desse modo, todo o processo educativo vivenciado pelo estudante ao longo do curso, visará seu desenvolvimento equilibrado nas dimensões: física, cognitiva, emocional, social e espiritual, tendo como fundamento bíblico o que está contido em Lucas 2:52: “[e] crescia Jesus em sabedoria, estatura e graça diante de Deus e dos homens.”

Para a efetivação dos currículos são tomados seis **elementos de referência (Figura 8)**, a saber: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade.

Figura 8 – Elementos de Referência dos Currículos Fadba



Fonte: Elaboração própria, 2018.

A **flexibilidade** será vista na possibilidade de o estudante experimentar diferentes vivências curriculares e extracurriculares e elas serem agregadas ao seu percurso formativo. **Interdisciplinaridade** é compreendida a partir das interconexões entre os conhecimentos por meio de relações de complementaridade, convergência ou divergência. Desse modo, a interdisciplinaridade vai além das fronteiras disciplinares, deve estar alicerçada sobre práticas pedagógicas que articulam conhecimentos e vivências. **Transdisciplinaridade** é entendida como abordagem curricular que não se detém em uma ou outra disciplina, mas atravessa vários campos do conhecimento (PORTELA; ATTA, 2001).

A **transversalidade** procura estabelecer relação entre o que se aprende no espaço educativo e o que acontece cotidianamente fora dela, ratificando a dignidade humana e vistos no currículo por meio de temáticas da contemporaneidade. **Replicabilidade e transferibilidade** dizem respeito ao potencial das aprendizagens serem utilizadas ao longo da trajetória formativa, por meio da transposição didática, vistas especialmente por meio do desenvolvimento de projetos, atividades de pesquisa e extensão.

Na contemporaneidade, os modelos emergentes de currículo Kuenzer (2002), Macedo (2008), Lizárraga (2010), entre outros, sublinham que os elementos de referências destacados anteriormente contribuem para a construção de processos formativos que contemplam a integralidade do sujeito.

3 O CURSO DE NUTRIÇÃO

3.1 IDENTIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Bacharelado em Nutrição

Atos legais do curso: Portaria nº 441, de 21 de junho de 2018, publicada no DOU em 22/06/2022 (Processo e-MEC nº 201807851)

Situação legal atual: Autorizado

Início de funcionamento: 02/01/2019

Modalidade de Curso: Formação Profissional

Modalidade de Ensino: Presencial

Local de Oferta: Cachoeira, Bahia

Turnos de Funcionamento: Diurno

Número de vagas: 60

Dimensão das turmas: 60 estudantes

Tempo de integralização: Mínimo: 8 semestres – 4 anos**.** Máximo: 12 semestres – 6 anos

Forma de ingresso: Vestibular anual unificado

Titulação Conferida aos Egressos: Bacharel em Nutrição

Regime do Curso: Semestral/modular

Carga Horária dos Módulos Obrigatórios: 3.160 horas (base hora relógio) (97,5% da carga horária total)

Carga Horária dos Módulos Optativos: 40 horas (base hora relógio) (1,25% da carga horária total)

Carga Horária Trabalho Discente Efetivo: 440 horas (base hora relógio) (13,75% da carga horária total)

Carga Horária de Extensão: 320 horas (base hora relógio) (10% da carga horária total)

Carga Horária Digital: 280 horas (base hora relógio) (8,75% da carga horária total)

Carga Horária dos Estágios Curriculares: 640 horas (base hora relógio) (20% da carga horária total)

Carga Horária das Atividades Complementares: 80 horas (base hora relógio) (2,50% da carga horária total)

Carga Horária Total: 3.200 horas (base hora relógio)

Quadro 2 - Dados relativos ao corpo discente

ANO	2019	2020	2021	2022
Ingressantes	60	45	35	34
Matriculados	57	85	105	124
Concluintes	-	-	-	26
Estrangeiros	01	01	02	02
Participantes de projetos de pesquisa	10	00	06	20
Participantes de projetos de extensão	32	00	105	124
Bolsa de iniciação científica	01	00	02	02
Fundo de Financiamento Estudantil (FIES)	11	15	15	25
PROUNI	5	11	16	20

Fonte: Elaboração própria, 2022.

3.2 HISTÓRICO DO CURSO

No ano de 2018, por meio do voto do Conselho Superior n. 023/2018, de 29 de março de 2018, e em resultado dos processos de elaboração do planejamento estratégico institucional, a diretoria da Fadba designou uma comissão de planejamento a qual passou a reunir-se periodicamente para discutir o propósito do curso de Nutrição e os passos que deveriam ser percorridos para tal proposição, bem como se começou a delinear a proposta de currículo a ser oferecido.

Em junho de 2018 foi obtida a autorização de funcionamento para o curso junto ao Ministério da Educação, pela portaria nº 441, de 21 de junho de 2018).

Em agosto de 2018, houve a visita da comissão da International Board of Education-IBE, órgão que avalia todas as instituições educacionais do Sistema Internacional Adventista. Esta comissão manteve reuniões e realizou entrevistas com os docentes da equipe gestora e deu seu parecer favorável para a continuação dos trâmites para a implantação do curso. Logo após este avanço, foi aberto o processo de autorização junto ao Ministério da Educação - MEC.

Em fevereiro de 2019, o curso de Nutrição teve suas atividades iniciadas, com 60 alunos matriculados no primeiro semestre, tendo como coordenadora a Professora

Danielle Guedes Dantas Lira. O ano letivo de 2020, foi encerrado com 85 alunos e 17 professores.

No ano de 2019, foram iniciadas atividades de extensão em Feiras de Saúde, palestras e atividades de prevenção e alimentação saudável, envolvendo alunos, professores e a população como um todo. Foram desenvolvidas atividades diversas nas cidades do entorno como Cachoeira, Conceição da Feira, Governador Mangabeira, Feira de Santana entre outras. Neste mesmo ano, foi realizada uma viagem de visita técnica ao estado de São Paulo, sendo visitados: a Associação de Assistência à Criança Deficiente (AACD), a Fábrica de produtos alimentícios da Superbom, empresas como Ifood, Hospitais, entre outros.

No ano de 2019 ainda, dentre as diversas atividades de extensão, destacou-se o projeto intitulado **"Desperdício Zero**" realizado pelos alunos do curso de nutrição. Como feedback de tal atividade realizada, houve uma diminuição de 60% do desperdício de alimentos do Restaurante Universitário da Fadba.

No ano de 2021, apesar dos inúmeros desafios ainda impostos pela pandemia, algumas atividades de extensão puderam ser desenvolvidas em formato digital e com o uso de redes sociais. Entre elas destacou-se a elaboração de materiais digitais "**E-books de receitas saudáveis**". Foram produzidos 15 E-Books digitais com receitas inéditas de alimentação saudável. Estas receitas foram lançadas no mercado através dos canais do Youtube e dos canais de telecomunicação da TV Novo Tempo. Estes E-books hoje fazem parte do acervo eletrônico da biblioteca da Fadba.

Ainda no ano de 2021, outros projetos de extensão puderam ser desenvolvidos com resultados exitosos para a comunidade. O projeto intitulado "**Horta Orgânica Sustentável"**, viabilizou a implantação de uma horta orgânica com produções baseadas em tecnologias limpas e sustentáveis sem nenhuma utilização de agrotóxicos. As Hortas foram montadas nas instalações da Fadba, foram utilizadas sementes de plantas orgânicas e foi feita a preparação da terra com materiais de Compostagem oriundos do restaurante universitário. O Projeto objetivou a implantação de uma horta Orgânica que possibilitasse o aproveitamento de alguns espaços da Faculdade e a reutilização do lixo orgânico do restaurante da instituição que em outros tempos eram descartados na natureza. Os alunos tiveram a oportunidade de capacitar a comunidade sobre os

desafios do planeta e instrumentalizá-los para contribuírem com a transformação do espaço em um local mais saudável. Esse projeto teve repercussões a nível regional com a publicação de uma matéria no Informe Cruz e em nível Nacional com uma reportagem na TV Novo Tempo.

No que tange à pesquisa, em 2019 foram iniciados os trabalhos de planejamento e implementação dos projetos e temáticas para o curso de nutrição. O primeiro foi intitulado: **Relação entre a taxa de filtração glomerular e estado clínico e nutricional de pacientes hipertensos e diabéticos da Atenção Básica na prevenção da doença renal crônica**, envolveu alunos de nutrição e promoveu espaços de construções e discussões de novos conhecimentos científicos. No ano de 2021, novos projetos surgiram envolvendo a participação de alunos do curso de Nutrição dentre eles destacamos o projeto de pesquisa intitulado: **Alimentação em tempos de pandemia: impactos na saúde infanto Juvenil,** que considera a avaliação deste aspecto no contexto local e regional.

3.3 RELEVÂNCIA DO CURSO PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL LOCAL E REGIONAL

As dependências da Fadba estão inseridas no Recôncavo Baiano, na cidade de Cachoeira. O Recôncavo é reconhecido pelo Instituto Artístico e Cultural (IPAC) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN) como uma região histórica. Desse modo, esse território de riqueza histórica imensurável, também é um polo cultural da Bahia, sendo responsável por diferentes manifestações artísticas e considerado como um dos principais territórios criativos do Estado.

A riqueza cultural, econômica e histórica do Recôncavo Baiano não mimetiza as suas áreas de pobreza, não esconde as profundas desigualdades econômicas e sociais, consequências de sua própria história, levando uma parcela significativa da população a condições de vida precária. Comprovadamente, os indicadores educacionais e de saúde apontam para baixos níveis comparando-se aos padrões de outros territórios da Bahia. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), o Índice que estabelece a distribuição de renda (GINI) e a média salarial da região ainda são baixos e apontam para

nível insuficiente de qualificação para o trabalho (SUPERINTENDÊNCIA DO ESTADO DA BAHIA, 2016)[2].

Apesar da região do Recôncavo Baiano possuir uma alta taxa de cobertura da Estratégia de Saúde da Família, 99%, o número de leitos hospitalares do Sistema Único de Saúde – SUS para mil habitantes fica em apenas 1,84 leitos, abaixo do preconizado pela Organização Mundial de Saúde (OMS). Enfatiza-se também que o atendimento hospitalar da Região é na grande maioria feito por hospitais que oferecem serviços de saúde através de parceria com o SUS (através das Santas Casas de Misericórdia), sendo evidenciada também a escassez de oferta de assistência em saúde na região. (ÁVILA, SANTANA, SANTOS, 2018).

Vale ressaltar ainda que a Fadba tem se preocupado com a necessidade de fazer frente a esta realidade da saúde regional e vem assumindo o compromisso, ao longo do tempo, de promover a abertura de cursos na área da saúde que colaborem com o enfrentamento desta essa realidade, apontando soluções para os problemas evidenciados. Por outro lado, trabalha para que os profissionais egressos da instituição tenham acesso ao mercado de trabalho e assumam a missão de mudar esta realidade.

O curso de Nutrição no Recôncavo Baiano visa responder a esta demanda e realidade local, com ações e estratégias de significativo impacto na qualidade de vida e saúde da população da região. Portanto, enfatiza atividades comunitárias e capta alunos para serem promotores de prevenção e recuperação da saúde. Durante o processo formativo, o estudante é oportunizado quanto ao desenvolvimento da capacidade para conhecer e intervir (com senso de responsabilidade social e cidadania) sobre os problemas e/ou situações de saúde-doença. Tudo isso mais prevalente no perfil epidemiológico nacional, com ênfase na sua região de atuação, identificando as dimensões biopsicossociais dos seus determinantes, como promotor da saúde integral do ser humano.

O curso de Nutrição na Fadba se justifica também pelas bases filosóficas tanto da educação adventista quanto da igreja Adventista do 7º dia, que visam uma formação integral do ser humano e restauração da criatura à imagem do seu criador, Jesus Cristo.

[2] Perfil dos Territórios de Identidade / **Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia**. -- Salvador: SEI, 2016. 3 v. p. (Série territórios de identidade da Bahia, v. 2).

Estes atributos perfazem entre outros aspectos o cuidado com o corpo, o que envolve a nutrição. A Igreja Adventista tem sido historicamente conhecida pelo estímulo e ênfase a um estilo de vida saudável onde a nutrição colabora para a manutenção e qualidade da boa saúde humana. Dessa forma, o curso de Nutrição visa legitimar esta vocação da Igreja Adventista do Sétimo Dia como promotora da saúde e de boas práticas de cuidados com a mesma.

Destaca-se que a hermenêutica religiosa adventista traz em sua heurística aspectos relacionados à saúde, que convergem com os interesses e bem-estar social. Nesse sentido, há um lugar comum para práticas intersetoriais que contemplam a nutrição humana, com fins ao desenvolvimento local e regional. A segurança alimentar e nutricional e o desenvolvimento sustentável compartilham várias prioridades essenciais, como equidade e abordagens multidimensionais que ajudam a maximizar seu impacto além das fronteiras setoriais tradicionais. A partir desses pressupostos o curso de Nutrição da Fadba está empenhado em desenvolver um ambiente propício ao desenvolvimento sustentável, tal como indicado pelos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Sublinha-se que é um compromisso do Curso de Nutrição da Fadba, práticas direcionadas a alcançar as metas dos ODS, e em especial direcionadas aos ODS 2 (Fome zero e agricultura sustentável), ODS 12 (Consumo e produção responsáveis) e ODS 13 (Ação contra a mudança global do clima). Nesse contexto, o Curso de Nutrição, por meio de diretivas institucionais, busca apoiar o alcance das metas da agenda 2030 participando ativamente no ensino, pesquisa e extensão.

Figura 9 - Objetivos de desenvolvimento Sustentável

Fonte: https://brasil.un.org/pt-br/sdgs

Ademais, pelas suas características multinacionais, a Fadba tem recebido alunos das mais diversas regiões do Brasil e do Mundo e seus egressos têm sido também aproveitados nas diversas instituições e empresas mantidas pela Igreja Adventista do Sétimo Dia, tais como: hospitais, Superbom produtos alimentícios, Editora Casa Publicadora, Rede de Ensino Adventista, Sistema de TV e Gravadora Novo Tempo, centros de tecnologias e outros. Isso viabiliza um processo de absorção dos profissionais formados pela Fadba, na própria organização.

Percebe-se que a Fadba é considerada uma instituição educacional relevante para a comunidade local e para as organizações de todo país, com uma infraestrutura de excelência e qualidade nos processos acadêmicos. Dessa forma, compromete-se em ofertar eficientemente os serviços educacionais do curso de Nutrição às comunidades a que vem servir e espera ampliar, por meio de ações acadêmicas, científicas e sociais, as oportunidades oferecidas para tantos cidadãos que buscam condições melhores de vida não só para si, mas para as gerações futuras.

3.4 OBJETIVOS DO CURSO

3.4.1 Objetivo Geral

Formar nutricionistas com visão integral do ser humano nos seus aspectos físicos, espirituais, sociais e psicológicos, capazes de desenvolverem atividades de assistência no campo da nutrição e alimentação humana individual e coletiva, visando a segurança alimentar e a atenção nutricional, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautados em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

3.4.2 Objetivos Específicos

Objetiva-se também:

- Fomentar o desenvolvimento de atitude investigativa para atuação multi, inter e transdisciplinar, identificando dados e condições clínicas dos sujeitos e grupos,

desenvolvendo atenção dietética em todos os níveis de atenção, com ações preventivas e curativas, individuais e coletivas, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, com vistas a promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

- Fomentar o reconhecimento como educador em saúde, atuando em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- Favorecer o conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, sendo capaz de desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final.
- Possibilitar a imersão em processos de gestão de unidades de Alimentação e Nutrição, de Nutrição e Dietética no âmbito hospitalar, de Nutrição Clínica e de Vigilância Alimentar e Nutricional, com sólido domínio sobre planejamento, liderança, empreendedorismo, marketing e administração de recursos financeiros, para promover a manutenção e/ou recuperação da saúde das coletividades sadias e enfermas.
- Possibilitar o desenvolvimento e a aplicação de métodos e técnicas de ensino sobre alimentação e nutrição saudáveis bem como realizar auditorias, assessoria e consultorias na área de alimentação e nutrição em unidades de alimentação da região do Recôncavo Baiano, com base nas novas práticas emergentes no mercado de trabalho.

3.5 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Apresenta-se a seguir, a política institucional no que tange ao ensino, pesquisa, extensão e formação docente, relacionada ao curso de Nutrição.

3.5.1 Política de Ensino

Para o curso de Nutrição, **o ensino** é visto como parte de um ato educativo mais amplo de formação e desenvolvimento integral dos estudantes, devidamente ancorado numa filosofia de educação permeada por valores e ações devidamente planificadas. Cada curso é pensado em função da vocação institucional em consonância com as tendências e demandas regionais e nacionais, de modo a materializar a missão institucional.

O currículo de Nutrição está estruturado em **eixos** (elementos centrais catalizadores), planificado em módulos de aprendizagem na intenção de subverter a lógica abstracionista, dicotomizada, dissociativa e fragmentada vista no currículo de orientação disciplinar e de potencializar processos de aprendizagem ativa e duradoura. Desse modo, os módulos de aprendizagem apontam para uma progressiva complexidade, por meio de estudos autônomos e interativos, encontros semanais mediados pelos professores, nos quais são desenvolvidas situações de aprendizagem diversificadas.

Por meio do trabalho articulado entre coordenação de curso, Núcleo Docente Estruturante (NDE) e colegiado, **o planejamento didático-institucional** é efetivado, monitorado e avaliado tendo em vista o perfil do egresso.

Dentre as ações desenvolvidas pelo curso como parte de sua política de ensino, cabe registrar a **atualização das estruturas curriculares**, sempre que pertinente, considerando entre outros aspectos, as orientações curriculares nacionais, sugestões do NDE, avaliações realizadas pela CPA, tendências do mundo do trabalho, cenários econômicos e sociais e contribuições teóricas das áreas de conhecimento.

Os **planos de ensinagem semestrais**, evidenciam unidades de aprendizagem selecionadas em função do desenvolvimento de competências e do desenvolvimento integral dos estudantes. Tais planos são discutidos com os estudantes, ajustados sempre que necessário e devidamente inseridos no ambiente virtual de aprendizagem, onde são também disponibilizadas as trilhas de aprendizagem (textos, vídeos, materiais diversos), garantindo acessibilidade metodológica.

Há adoção intencional de **métodos de ensinagem** e **técnicas didático-pedagógicas** com ênfase no protagonismo discente, alinhadas à logica da aprendizagem invertida, favorecendo a materialização dos elementos de referência do currículo (flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade), a diversidade de estilos de aprendizagem, a natureza dos módulos e as unidades de aprendizagem. Dessa forma, são utilizadas uma variedade de estratégias de ensinagem que garantam quatro elementos básicos, a saber: a) o protagonismo discente (autonomia e metacognição); b) relação teoria-prática; c) acessibilidade metodológica; d) inovação. Com o intuito de subsidiar a prática docente, são construídas Orientações Pedagógicas (OP) modo contínuo e sistemático, acessíveis no sítio institucional (www.adventista.edu.br/asped). Nesse cenário metodológico há espaço para estratégias diversas, bem como para a incorporação de artefatos digitais e o olhar inclusivo aos estudantes com necessidades educativas específicas.

Os **materiais didático-pedagógicos** são selecionados, estruturados e disponibilizados aos estudantes, considerando as especificidades dos componentes curriculares, as contribuições das áreas de conhecimento por meio de produções relevantes como livros, artigos, relatos de experiência, vídeos etc. Nesse quesito, tais materiais são utilizados como parte dos estudos autônomos e da mediação docente efetivada nas aulas.

As **práticas de avaliação da aprendizagem** são compatíveis com o ciclo docente (planejar, efetivar, avaliar). A avaliação do desempenho acadêmico é compreendida como companheira do percurso formativo, permitindo o desenvolvimento e a autonomia do estudante de modo contínuo e efetivo. Trata-se de um processo intencional, dinâmico, planejado, periódico, sistematizado com base em evidências. Os processos de avaliação da/para aprendizagem têm relação direta com os processos de ensinagem. Na composição e escolha dos modos de avaliar a aprendizagem, o professor realiza o fluxo continuum e integrado da avaliação diagnóstica, formativa e somativa bem como os estudantes têm a oportunidade de efetivar processos de automonitoramento.

Ao longo da formação acadêmica os estudantes têm a oportunidade de imergir em **monitorias acadêmicas**, as quais não constituem cargo, não geram vínculo

empregatício de qualquer natureza e não podem prejudicar o horário das atividades acadêmicas a que estiver obrigado o estudante-monitor. A IES viabiliza monitoria acadêmica na modalidade voluntária. Por seu caráter formativo, a monitoria acadêmica contribui para ampliar as formas de participação discente no processo educacional, aprofundar conhecimentos teóricos e práticos, proporcionando complementação e/ou aprofundamento de estudos previstos nos planos semestrais de ensinagem etc.

Ao compreender a velocidade com que o conhecimento avança, bem como as distintivas trajetórias pessoais dos estudantes, especialmente ao chegar ao ensino superior, a IES realiza atividades de **nivelamento** por meio do Programa de Reorientação à Aprendizagem (Proap) onde são considerados os conteúdos básicos e essenciais para o bom desempenho em áreas específicas. Tais atividades são efetivadas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico (Napp).

3.5.2 Política de Pesquisa

Para o curso de Nutrição a **pesquisa** é compreendida como um princípio educativo e formativo, fundamentado na ideia de que as pessoas devem pensar por si mesmas. Nesse contexto, a pesquisa é desenvolvida a partir do fluxo contínuo entre o ensino, a pesquisa e a extensão; da realização de investigações e projetos de pesquisa oriundos de levantamento de necessidades das comunidades interna e externa. Também há articulação com os projetos pedagógicos dos cursos e diálogo com os módulos de aprendizagem, o fomento a práticas investigativas transversais, interdisciplinares e transdisciplinares, intra e intercursos, o trato ético e responsável dos resultados advindos das investigações e iniciativas de valorização aos pesquisadores.

A pesquisa é desenvolvida em duas frentes simultâneas: no cotidiano da sala de aula e nas linhas de pesquisa. Nas salas de aula, professores e estudantes são estimulados a desenvolver espírito crítico, ético, inovador e comprometido com a construção do conhecimento que seja relevante para o mundo contemporâneo, por meio do uso de estratégias como *design thinking* e o Projeto Integrador.

No ano de 2019, foram iniciados os trabalhos da linha de pesquisa do curso de Nutrição. O projeto intitulado: **Relação entre a taxa de filtração glomerular e estado**

clínico e nutricional de pacientes hipertensos e diabéticos da Atenção Básica na prevenção da doença renal crônica, envolveu alunos de nutrição da Fadba promovendo espaços de construções de novos conhecimentos científicos. No ano de 2021, um novo projeto de pesquisa do curso de nutrição foi iniciado, com a temática: **Alimentação em tempos de pandemia: impactos na saúde infantojuvenil**. No ano de 2022, quatro novos projetos de pesquisa na área de nutrição foram iniciados envolvendo discentes e docentes do curso.

As linhas de pesquisa, por seu turno, fomentadas, monitoradas e avaliadas pelo Núcleo de Apoio Integrado à Pesquisa (Naipe), são alinhadas à vocação institucional e dialogam com os diferentes cursos de graduação, oportunizando a imersão de professores e estudantes em problemáticas e dilemas profissionais para os quais há necessidade de buscar soluções e/ou explicações. As linhas institucionais que dialogam com o curso de Nutrição são: a) Empreendedorismo e desenvolvimento territorial; b) Grupos Populacionais Vulneráveis; c) Processos clínicos: prevenção, promoção e intervenção; d) Saúde coletiva: serviços de saúde e epidemiologia.

A evidência do compromisso institucional com a pesquisa pode ser percebida por meio das seguintes **ações e estratégias**: concessão de incentivos, a partir de políticas de gratificação às publicações e auxílio à participação em eventos científicos, aos docentes e discentes do curso de Nutrição; realização de processos formativos voltados para discentes e docentes; estabelecimento de vínculos com instituições de ensino nacionais e internacionais, comprometidas com as áreas de investigação da instituição; realização de eventos acadêmicos para difusão de resultados de investigações discentes e docentes; publicação de periódicos com o intuito de divulgação de conhecimento científico.

A Fadba mantém como parte dessa política, o **auxílio de fomento à pesquisa,** o qual visa oferecer aos docentes do curso de Nutrição, pesquisadores da instituição a possibilidade de recursos a serem geridos conforme as necessidades de sua pesquisa. Estes devem estar com projetos de pesquisa sendo desenvolvidos dentro das linhas institucionais. Os recursos a que se referem esse auxílio são utilizados para: realização e/ou participação em atividades acadêmicas de pesquisa; aquisição de material informativo/formativo; compra de equipamentos patrimoniáveis e/ou materiais de

consumo para suporte e realização de pesquisas; auxílio à participação em eventos para estudantes ou outros professores vinculados às linhas de pesquisa credenciadas no Naipe e que estejam em atividade regular. Além dele, mantém a **gratificação para publicação,** a qual consiste num valor em dinheiro, concedido pela produção científica. Visa incentivar docentes e demais pesquisadores institucionais à produção e publicação de seus trabalhos de pesquisa, preferencialmente, com a participação de estudantes. Essa gratificação, explicitada em regulamento próprio, abrange: resumos em anais de congresso, publicações em periódicos científicos, publicação de livros e capítulos de livros, e traduções de materiais técnicos.

O Núcleo de Estudos do Recôncavo em Administração e Negócios (Neran), também compõe as iniciativas de pesquisa, atuando em três frentes de trabalho simultâneas. Primeiro, com características de um gerenciador de um grande banco de dados das pesquisas institucionais onde todas as investigações provenientes dos grupos de pesquisa, PDP, TCC, e outros, cadastrem seu banco de dados e as principais informações que caracterizam aquela pesquisa. O Neran oportuniza novas conexões entre as pesquisas já realizadas, dá um direcionamento maior para aquilo que os pesquisadores estão investigando, de modo a gerar maior impacto e visibilidade, evitando repetições de temas e abordagens desnecessárias. Segundo, captação de recursos diversos de instituições de fomento às pesquisas, governamentais ou não. Isso porque o Neran tem CNPJ próprio e independente, o que facilita a participação em editais sem a burocracia institucionais e possível eliminação por critérios de exclusão em editais. Terceiro, suporte estatístico para pesquisas institucionais (estatística descritiva e analítica), com presença de monitores que deem suporte semanal para pesquisas em andamento, bem como treinamentos, cursos etc., para professores e estudantes pesquisadores.

3.5.2.1 Programa de Iniciação Científica (Pibic)

No curso de Bacharelado de Nutrição, a iniciação científica caracteriza-se como instrumento de apoio teórico e metodológico à realização de um projeto de pesquisa e constitui um canal adequado de auxílio para a formação de uma nova mentalidade no estudante. Nesse sentido, a IES possui o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação

Científica (Pibic), voltado para o desenvolvimento do pensamento científico e iniciação à pesquisa de estudantes de graduação do ensino superior. O Pibic propõe-se a ser um instrumento de iniciação dos estudantes de graduação na pesquisa cientifica, possibilitando, desde cedo o contato direto com a atividade científica e o engajamento na pesquisa.

3.5.2.2 Repositório Institucional

Os cursos da Fadba mantém um **repositório institucional** *on line*, vinculado ao sítio da biblioteca, disponibilizando os Trabalhos de Conclusão de Cursos (TCC) e as produções advindas das linhas de pesquisa e, o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e a Comissão de Ética no Uso de Animal (Ceua), os quais prezam pela conduta ética nos procedimentos de pesquisa com seres humanos e animais.

Os resultados das pesquisas geram artigos científicos, livros, capítulos de livros, e-books etc. A IES mantém a publicação **de periódicos** com o intuito de divulgação de conhecimento científico, por meio de três revistas indexadas e avaliadas pelo Sistema CAPES do Ministério da Educação que abrangem diferentes áreas de concentração, a saber: Revista Formadores; Revista Brasileira de Saúde Funcional (REBRASF) e Revista Práxis Teológica. Vale registrar que cada revista possui corpo editorial próprio e recebe, para publicação, trabalhos relativos à pesquisa de campo, revisão sistemática ou bibliográfica, e relatos de experiência sendo estes de pesquisadores internos ou externos.

3.5.3 Política de Extensão

A extensão universitária ocupa um lugar importante dentro do contexto do curso de Nutrição, visto estar alinhada à sua visão de missão e serviço ao próximo. Ela é vista como uma atividade acadêmica indissociável do ensino e da pesquisa, a qual se faz ver através dos processos vividos entre a instituição e a comunidade onde se encontra inserida. É também uma oportunidade de vivenciar aprendizagens significativas, de reelaborar o conhecimento.

Para além dessa compreensão, a Resolução CNE/CES n. 7, de 18 de dezembro de 2018, preconiza a Extensão, na Educação Superior Brasileira, como uma atividade integrada à matriz curricular e às atividades de pesquisa, que deve priorizar a interdisciplinaridade, promovendo a interação entre a IES e os demais setores da sociedade afim de transferir conhecimento visando transformação social.

Neste contexto, o curso de Nutrição apropria-se da responsabilidade de promover uma educação de excelência por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão, privilegiando o desenvolvimento das potencialidades físicas, intelectuais, sociais e espirituais, para formar cidadãos amadurecidos, íntegros, e que sejam capazes de exercer sua cidadania como agentes de mudanças sociais.

Os programas de extensão institucional que dialogam com o curso de Nutrição são: a) Finanças, empreendedorismo e desenvolvimento regional; b) Saúde itinerante e desenvolvimento humano; (c) Meio ambiente e desenvolvimento sustentável; d) Acessibilidade e inclusão; e) Voluntariado.

A fim de potencializar o planejamento, o monitoramento e a avaliação das ações extensionistas o curso de Nutrição conta com o Núcleo de Extensão (Next). Tal núcleo tem como objetivos: a) evidenciar a indissociabilidade da tríade ensino, pesquisa e extensão nas ações realizadas; b) fomentar o comprometimento da comunidade universitária com interesses e necessidades da sociedade, em todos os níveis, estabelecendo mecanismos que relacionem o saber acadêmico a outros; c) democratizar o conhecimento acadêmico e a participação do curso junto à sociedade; d) contribuir positivamente para o desenvolvimento da consciência social e política dos acadêmicos, formando profissionais-cidadãos comprometidos com os valores bíblico-cristãos; e) participar criticamente das propostas que objetivem o desenvolvimento local e regional, econômico, educativo, científico, tecnológico, social, esportivo, cultural e artístico; f) enriquecer o currículo dos cursos de graduação com ações educativas significativas e transformadoras; g) sistematizar os conhecimentos produzidos; h) vivenciar a responsabilidade social no cotidiano; e i) inovar nos processos de produção e transferência de conhecimentos, permitindo a ampliação do acesso ao saber e o desenvolvimento tecnológico e social do país.

3.5.4 Política de Estímulo e Difusão para a Produção acadêmica Docente

O curso de Nutrição é beneficiado com a política da Fadba para estímulo e difusão para a produção acadêmica que, prevê como reflexo de sua política institucional três ações diretas, a saber: auxílio a formação docente, auxílio de fomento à pesquisa e gratificação publicação.

O **auxílio a formação docente** é um crédito em dinheiro disponibilizado aos docentes em programas de pós-graduação *lato sensu*, stricto sensu e atualização profissional. Esse recurso é concedido para a participação em atividades acadêmicas informativas e formativas na IES e de âmbito local, nacional ou internacional (congressos; cursos e equivalentes) e abrange custos com inscrição, passagens, hospedagem, alimentação, produção de banners etc. No que se refere a eventos promovidos pelo Naipe, os docentes não necessitam realizar o pagamento da inscrição.

Por seu turno, o **auxílio de fomento à pesquisa** visa oferecer aos docentes pesquisadores da instituição a possibilidade de recursos a serem geridos conforme as necessidades de sua pesquisa. Estes devem estar com projetos de pesquisa sendo desenvolvidos dentro das linhas institucionais. Os recursos a que se referem esse auxílio são utilizados para: realização e/ou participação em atividades acadêmicas de pesquisa; aquisição de material informativo/formativo; compra de equipamentos patrimoniáveis e/ou materiais de consumo para suporte e realização de pesquisas; auxílio à participação em eventos para estudantes ou outros professores vinculados às linhas de pesquisa credenciadas no Naipe e que estejam em atividade regular.

A Fadba também pratica **gratificação para publicação,** a qual consiste num valor em dinheiro, concedido pela produção científica. Tal gratificação visa incentivar docentes e demais pesquisadores institucionais à produção e publicação de seus trabalhos de pesquisa, preferencialmente, com a participação de estudantes. Essa gratificação, explicitada em regulamento próprio, abrange: resumos em anais de congresso, publicações em periódicos científicos, publicação de livros e capítulos de livros, e traduções de materiais técnicos.

A IES mantém a **publicação de periódicos** com o intuito de divulgação de conhecimento científico, por meio de três revistas indexadas e avaliadas pelo Sistema CAPES do Ministério da Educação que abrangem diferentes áreas de concentração, a

saber: Revista Formadores; Revista Brasileira de Saúde Funcional (REBRASF) e Revista Práxis Teológica. Vale registrar que cada revista possui corpo editorial próprio e recebe, para publicação, trabalhos relativos à pesquisa de campo, revisão sistemática ou bibliográfica, e relatos de experiência sendo estes de pesquisadores internos ou externos.

3.5.5 Política voltada à valorização da memória cultural, produção artística e do patrimônio cultural

O curso de Nutrição, compreende a valorização da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural como parte da identidade de sua comunidade. A valorização do belo, percebido filosoficamente por meio de aspectos da axiologia é visto na perspectiva de celebração do que Deus criou. Pensado de outro modo, o belo será pensado a partir do padrão divino, isto é "tudo o que contribui para a restauração dos indivíduos a um relacionamento com o Criador, com o semelhante, consigo mesmos e com o ambiente em que vivem." (KNIGHT, 2017, p. 55). Nessa tessitura, o curso de Nutrição compreende a **valorização da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural** como parte da identidade de sua comunidade, evidenciando seu compromisso com tal política por meio do fomento do conhecimento cultural dos estudantes, bem como da comunidade, através de grupos cênicos, da Escola de Música com seus grupos musicais e corais e do Centro de Pesquisas Ellen White.

3.5.6 Política voltada à valorização da diversidade, do meio-ambiente, promoção dos direitos humanos e da desigualdade étnico-racial

A Bíblia afirma no livro de Gênesis que "no princípio, criou Deus os céus e a terra". Ao longo de uma semana, dia após dia, numa ordem que evidencia amor e cuidado, o Criador pensou no ambiente com toda sua diversidade e criatividade, culminando a criação com os animais e o primeiro par de seres humanos. Ao final observou o resultado de Sua criação e declarou que tudo era bom e muito bom. Essa é

a base para a política da Fadba e do curso de Nutrição que tange à valorização da diversidade, do meio ambiente, promoção dos direitos humanos e da igualdade étnico-racial.

Ademais, a Comissão Administrativa da Associação Geral dos Adventistas do Sétimo Dia (ADCOM), órgão gestor da mantenedora da Fadba, na sessão da Associação Geral em Utrecht, Holanda, de 29 de junho a 8 de julho de 1995 votou e publicou uma declaração de comprometimento da Igreja Adventista do Sétimo Dia e, por consequência de todas as suas mantidas, comprometendo-se em envidar esforços para promoção e preservação do meio ambiente. Segundo o documento "as evidências confirmam que a crescente emissão de gases destrutivos, a diminuição da camada protetora de ozônio, a destruição maciça das florestas americanas e o chamado efeito estufa, estão ameaçando o ecossistema terrestre [...] É necessário que haja respeito pela criação, restrição no uso dos recursos naturais, reavaliação das necessidades e reiteração da dignidade da vida criada".

Em relação ao respeito à diversidade e à igualdade étnico-racial, a IES fomenta e evidencia compromisso por meio da explicitação de seus princípios institucionais explicitados nas normas de convivência, disciplinadas em seu regimento geral, no calendário acadêmico, nas celebrações em comunidade, na política de filantropia, em suas publicações e ações sociais diversas, tais como os projetos realizados sob a orientação da pastoral universitária em parceria com outras instituições do setor público e privado, como por exemplo, a parceria com o Centro de referência ao atendimento da mulher.

O curso de Nutrição também observa o indicativo da legislação no que tange à inserção de unidades de aprendizagem relativas a: Educação Ambiental (Resolução CNE/CP n. 02/2012); Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP n. 1/2012); Educação das Relações Étnico-raciais e o ensino de história afro-brasileira, africana e indígena (Resolução CNE/CP n. 1/2004); Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS - Lei n. 10.436/2002); Voluntariado (Resolução CNE/CP nº 2, de 11 de setembro de 2018).

3.5.7 Política de desenvolvimento econômico e a responsabilidade social

Na percepção do curso de Nutrição o **desenvolvimento econômico, bem como a responsabilidade social** são considerados fatores determinantes para sua região de abrangência, altamente carente de agentes impulsionadores do desenvolvimento local e regional. Reconhecendo a necessidade de responder e participar na melhoria de tal cenário, o curso de Nutrição ratifica seu compromisso e envolvimento a partir do fomento de ações voltadas para orientação de pessoas dos diversos segmentos e faixas etárias, de modo a: contribuir para a realização do direito humano à alimentação adequada e garantia da segurança alimentar e nutricional; a valorização da cultura alimentar; a sustentabilidade e a geração de autonomia para que as pessoas, grupos e comunidades estejam empoderados para a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a melhoria da qualidade de vida; buscar sempre novos parceiros que contribuam para o alcance de nossas metas estabelecidas; e, incentivar a comunidade local na preservação do meio ambiente através de atividades educativas.

Na relação com a política de ensino, são ofertados módulos que discutem especificamente as temáticas da Responsabilidade Social e Sustentabilidade Socioambiental, assim como são incluídas unidades de aprendizagem das temáticas de Responsabilidade Social e Sustentabilidade de forma transversal ao currículo, Princípios de Educação Consciente, Direitos Humanos; Educação Ambiental e Sustentabilidade, Relações Étnico-Raciais, Educação, Liderança servidora, Empreendedorismo, Inovação e Desenvolvimento.

Na relação com a Pesquisa e a Extensão, pode-se destacar o **Núcleo de Empreendedorismo e Inovação (Nei) e a Sete Junior** (do qual estudantes do curso de Bacharelado de Nutrição). O Nei, visa promover programas e projetos, para integrar comunidade acadêmica (estudantes, professores e técnicos), comunidade externa e parceiros públicos/privados (agentes institucionais e organizacionais), a fim de criar e desenvolver um Ecossistema de Empreendedorismo e Inovação que atenda às necessidades de formação interprofissional (competências previstas no perfil do egresso intercursos, comprometidas com a formação de líderes empreendedores com os princípios e valores institucionais, conscientes dos impactos de suas ações nos sistemas sociais, econômicos e ambientais) e do mercado (comunidade externa e Brasil carentes

de alternativas sustentáveis de desenvolvimento social e econômico locais ou regionais), de modo que impulsionem modelos de negócio sustentáveis e inovadores comprometidos com o desenvolvimento social e econômico de pessoas, organizações e regiões.

A Sete Junior (7Jr), por seu turno, presta consultoria empresarial (consultorias, pesquisas, treinamentos e palestras) às organizações que atuam na região do Recôncavo, sob a supervisão de um professor.

O curso de Nutrição aliado ao curso Tecnólogo em Gastronomia desenvolve atividades extensionistas (Programas, Projetos, Educação Continuada, Cursos, Eventos e Prestações de Serviço), com o objetivo de gerar impacto positivo em comunidades menos favorecidas, integrando corpo discente, corpo docente e corpo administrativo por meio do seu engajamento em ações, por exemplo, de voluntariado.

Um dos marcos institucionais tem sido a realização anual da Feira do Empreendedor, evento que acontece na cidade de Cachoeira, inicialmente como um projeto isolado de uma disciplina do curso de Administração da Faculdade Adventista da Bahia, mas que, com o passar dos anos, ganhou robustez e ampliação. Tal atividade tornou-se uma expressiva atividade acadêmica, cultural e de desenvolvimento do ecossistema empreendedor do Recôncavo Baiano.

O evento é organizado por discentes e docentes da IES, em parceria com diferentes instituições públicas e privadas. A proposta deste projeto é difundir a cultura empreendedora junto à comunidade, com a participação de palestrantes, empresas parceiras na divulgação de novos produtos e serviços, além de mobilizar jovens para empreenderem em startups durante os dias do evento. Durante a Feira do Empreendedor, estudantes são desafiados a lançar empresas que devem ser abertas durante o período do evento.

Tal atividade tem proporcionado ao longo dos anos grande contribuição no processo de formação dos estudantes, além de promover uma interação entre academia e mercado e disseminar o empreendedorismo como prática de empoderamento e de transformação da realidade. Para o ano de 2023, essa atividade incluirá todos os cursos da IES com o nome de Feira de Empreendedorismo, Inovação e Empregabilidade.

3.5.8 Política da modalidade EaD

A Instituição, por sua natureza filosófica, compreende o lugar de centralidade das relações interpessoais oportunizado pelo contato pessoal com o estudante no espaço acadêmico. Não obstante, reconhece a necessidade de inserção no universo do ensino a distância. Nesse sentido, propõe sua ambientação nesse cenário por meio de diferentes configurações em seus cursos e na oferta de seus componentes curriculares.

O curso de Nutrição, no que tange à **política de EaD para a graduação**, se propõe a implantar, um módulo semestral EaD, a partir do ano de 2024, como parte de reorganização curricular. Dentro dessa perspectiva o curso intenciona começar o processo de hibridização, a partir da análise do NDE e colegiado, dialogando com o Conselho Superior o devido direcionamento.

3.5.9 Política de Internacionalização

A Fadba, por fazer parte de uma rede educacional de abrangência mundial, mantém programas de cooperação e intercâmbio com outras instituições adventistas, na forma de mobilidade acadêmica. Tal atividade tem sido efetivada em parceria com instituições nacionais e/ou internacionais. Tal atividade caracteriza-se pelo recebimento e/ou envio de professores e estudantes a instituições nacionais ou internacionais conveniadas a instituição para realização de atividades acadêmicas, culturais e de responsabilidade social.

A mobilidade acadêmica para os estudantes se dá em dois tempos, a saber: (1) visita técnica de dez dias, acompanhada de professores; (2) estudo de um semestre letivo. O curso de Nutrição também pode recebe estudantes nessa configuração. A Mobilidade Acadêmica permite ao discente vínculo temporário com a instituição anfitriã, enquanto cursa os componentes curriculares previamente estipulados no Plano de Estudo. Após a realização da mobilidade, o discente retorna à instituição de origem.

A mobilidade acadêmica para os professores segue configuração similar à dos estudantes, com o diferencial de poder acontecer de modo presencial ou virtual. Dentre as instituições estrangeiras, onde tais atividades têm sido realizadas, destacam-se: Universidade Adventista Del Plata, na Argentina; Universidade do Peru e Universidade

Adventista da Bolívia. No Brasil, todas as IES da Igreja Adventista do Sétimo Dia compõem o conjunto de instituições parceiras, a saber: Faculdade Adventista da Amazônia, Faculdade Adventista de Minas Gerais, Faculdade Adventista do Paraná e o Centro Universitário de São Paulo (UNASP), com três campi (Hortolândia, São Paulo e Engenheiro Coelho).

No sentido de concretizar a política de internacionalização, mantém a Escola de Idiomas, o Núcleo de Apoio ao Estudante Estrangeiro (Naee) e o Serviço Voluntário Adventista (SVA).

A **Escola de Idiomas** é responsável por sugerir parcerias entre estudantes e professores de instituições de ensino superior fora do país, bem como, acompanhar os processos de mobilidade acadêmica dos estudantes, regular os procedimentos relativos à parceria com a *Adventist College Abroad (ACA)*, fomentar e regular o processo de intercâmbio acadêmico como parte da política de internacionalização institucional.

O **Naee**, por sua vez, tem a finalidade de orientar, apoiar e fornecer de forma prática e direta, informações e ferramentas valiosas para que os estudantes possam compreender e identificar o conjunto de regras relacionadas à condição jurídica dos estrangeiros no Brasil. Além disso, cabe a esse núcleo acompanhar o aluno durante o processo de adaptação na IES; atuar preventivamente, dando suporte ao aluno, para minimizar possíveis dificuldades que possam surgir; apresentar aos estudantes estrangeiros informações sobre a instituição e seu cotidiano nos diversos aspectos da convivência.

Por seu turno, por meio do SVA a o curso de Nutrição recebe estudantes e profissionais de dentro e fora do país, instituições diversas, os quais estudam e desenvolvem atividades profissionais nas áreas de atuação do curso de Nutrição . Em tempo, por meio do SVA estudantes do curso de Nutrição a experimentam atividades de missão dentro e fora do Brasil, desenvolvendo seus talentos em favor do bem comum.

3.5.10 Política de atendimento aos discentes

O curso de Nutrição, entende a política de atendimento aos discentes como parte de sua missão, visto ser o desenvolvimento do estudante e sua melhor inserção

no mundo do trabalho parte de existência institucional. Tal política perpassa todo o percurso de formação profissional.

3.5.10.1 Formas de Acesso/Seleção do corpo discente

A principal forma de acesso ao curso de Nutrição da Fadba ocorrerá mediante processo seletivo, com data prevista em calendário acadêmico, sendo anunciado por meio de edital, atendendo a legislação vigente, amplamente divulgado nos meios de comunicação nos níveis regional e nacional. Uma vez observada a existência de vagas, também poderá ter acesso ao curso, ingressantes nas seguintes condições:

- **Portador de diploma:** ingressante que, já tendo cursado uma graduação, deseja obter novo título. Esse ingresso, em período e condições especificadas no calendário da Fadba, se dá mediante preenchimento de requerimento apropriado, apresentação dos devidos documentos solicitados e participação de Processo Seletivo próprio.
- **Transferência interna:** ingressante advindo de outro curso da própria instituição, mediante solicitação de transferência e respeitados os devidos prazos e participação de processo seletivo.
- **Transferência externa:** ingressante vindo de curso superior de instituição congênere, procedente do mesmo curso ou curso afim, desde que devidamente autorizado ou reconhecido nos termos da legislação vigente. Esse ingresso se dá mediante preenchimento de requerimento apropriado, apresentação dos devidos documentos solicitados e participação em processo seletivo próprio.
- **Reingresso:** Configurado o abandono, para retornar ao curso o discente deve solicitar formalmente o retorno, que lhe será concedido conforme deliberação do colegiado do curso.
- **ProUni:** Seleção pelo Programa Universidade para Todos (ProUni).
- **FIES:** Seleção pelo Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior.

- **ENEM:** Ocorre por meio da apresentação dos resultados obtidos no Exame Nacional do Ensino Médio (prova objetiva e redação). Os candidatos são classificados de acordo com as vagas disponíveis.

3.5.10.2 Estímulo à permanência e ao sucesso acadêmico

Para materializar o compromisso institucional com a permanência e o sucesso do estudante, a IES mantém o Setor de Apoio ao Estudante (SAE), previsto regimentalmente, sendo composto pelos seguintes núcleos: a) Núcleo de Apoio Psicopedagógico (Napp); b) Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (Naic); c) Núcleo de Apoio ao Estudante Estrangeiro (Naee). O SAE tem suas normas de funcionamento orientadas por regulamento próprio. Figura 9.

Figura 10 - Fluxograma do Setor de Apoio ao Estudante

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Nessa contextura, constituem-se, importantes mecanismos de atendimento e apoio ao estudante:

- **Ambiência estudantil.** Realizada na primeira semana letiva, de modo articulado com a Pastoral Universitária. Os estudantes iniciam seu processo de imersão no cotidiano e filosofia da IES.

- **Seminário para ingressantes.** É oferecido nas primeiras semanas letivas para todos os estudantes iniciantes com diversas orientações sobre o curso e programa de estudo. Orientações são dadas especialmente sobre o *design* curricular, metodologia e avaliação contido no ciclo semanal de formação.
- **Programa de Hábitos de Estudo** (individual ou grupal). Objetiva orientar o acadêmico quanto ao uso de estratégias de aprendizagem.
- **Programa de Reorientação à Aprendizagem (Proap)**. Oferecido gratuitamente aos discentes ingressantes, a opção de participar das atividades de nivelamento, onde serão considerados os conteúdos básicos e essenciais para o bom desempenho em áreas específicas.
- **Monitoria acadêmica.** Realizada sob a supervisão dos professores dos cursos de graduação para todos os estudantes devidamente matriculados.
- **Serviços de Psicologia.** Realizado por profissionais da área da Psicologia.
- **Intermediação e acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados.** Ações para a promoção da inserção no mercado de trabalho com oferta de serviços que possibilitem o acesso e a manutenção do estudante em estágio obrigatório e não obrigatório (captação e divulgação de vagas, orientação para a elaboração de currículos e seleções, programa de trainee institucional etc.).
- **Acesso a recursos de tecnologia da informação.** Por meio do Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec), o estudante tem acesso a TIC e suporte necessário relacionado ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), ao portal do estudante, às senhas e ao uso de tabletes e notebooks, pessoais ou da instituição para atividades diversas nas salas de estudo.
- **Programa Institucional para concessão de bolsa de estudos.** Trata-se de um estímulo à permanência. A concessão de bolsas contempla características de universalidade e impessoalidade como maneira de cumprir seus relevantes propósitos cristãos e de atendimento social.
- **Programa de Financiamento Estudantil (FIES).** Oportuniza o estudo a estudantes sem condições de arcar com os custos de sua formação profissional.

- **Programa Universidade para todos (ProUni).** Criado pelo governo federal, oferece bolsas de estudo, integrais e parciais, em instituições particulares de educação superior, em cursos de graduação e sequenciais de formação específica, a estudantes brasileiros sem diploma de nível superior.
- **Política de estágios supervisionados e prática profissional.** Os estágios curriculares, são supervisionados, acompanhados e avaliados por professores, sob a coordenação dos cursos e são regulamentados pelo Consu. As atividades são desenvolvidas, preferencialmente, ao abrigo de convênios celebrados, resguardados os direitos dos estudantes quanto à segurança e à integridade e impedido o desvio de objetivos e finalidades.
- **Programa Trainee.** A IES, por meio do departamento de Recursos Humanos, desenvolve iniciativas de aproximação entre os estudantes formandos e possíveis instituições empregadoras, visando sua posterior inserção no mercado de trabalho.

3.5.10.3 Estímulo à participação, convivência e organização discente

O curso de Nutrição, compreende e estimula o desenvolvimento integral por meio de ações que estimulam a participação a organização e a boa convivência entre os estudantes e demais membros da comunidade interna. Para materializar tal compromisso institucional, são efetivadas as seguintes ações: intercâmbios (nacionais e internacionais); envolvimento no Diretório acadêmico (previsto no regimento geral) e em Ligas estudantis, acadêmicas ou atléticas, atividades de natureza espiritual e recreativa. Além disso, os estudantes têm a seu dispor um ambiente pensado intencionalmente para potencializar as relações interpessoais, tais como: praças, jardins, áreas de convivência, residenciais (para os que optam por morar dentro do campus), restaurantes, escola de música, escola de idiomas, igreja, área de lazer, esporte e bosque.

3.5.10.4 Serviços e Setores de Apoio ao Estudante

Além das iniciativas supracitadas, os estudantes dispõem do apoio dos seguintes

setores e agentes institucionais:

- **Secretaria Acadêmica**. Fornece informações e orientações sobre registros acadêmicos, publicação de avisos e editais de interesse dos estudantes e fornecimento de documentação solicitada, conforme normas regimentais.
- **Coordenação de Curso.** Atendimento e orientação aos estudantes, de acordo com as diretrizes do curso.
- **Pastoral do campus**. Objetiva a assistência religiosa, moral e espiritual, prestada por profissional devidamente qualificado.
- **Preceptoria.** Apoio aos estudantes que residem em sistema de internato no campus.
- **Ouvidoria**. Possui a função de contribuir para o desenvolvimento institucional e defender o compromisso ético no âmbito acadêmico institucional, ensejando uma maior qualidade dos serviços oferecidos e do atendimento prestado.
- **Instituto de Desenvolvimento do Estudante Colportor (Idec)**. Órgão suplementar que capacita estudantes através de cursos e estratégias para sua autossustentação financeira.
- **Finanças estudantis**. Responsável por formalizar o ingresso do discente por meio da efetivação de matrícula e demais ações necessárias relacionadas a aspectos de âmbito financeiro, bem como, promover e gerenciar o acesso dos discentes junto ao Programa de Financiamento Estudantil (Fies) do Governo Federal. Coordena o projeto Adote um Estudante.
- **Filantropia.** Órgão responsável por realizar procedimentos de acompanhamento e manutenção de bolsa educacional filantrópica e do ProUni, assim como, coordenar processos seletivos para concessão de bolsas filantrópicas, atendendo à legislação do país.

3.5.11 Política de estímulo à produção discente e à participação em Eventos

O curso de Bacharelado de Nutrição junto a Fadba, julga necessário o desenvolvimento de políticas que estimulem a produção científica dos estudantes. Para

tanto, prevê para os estudantes o **auxílio participação em eventos.** Trata-se de um crédito em dinheiro disponibilizado com a finalidade de desenvolvimento acadêmico e científico. Tal recurso é concedido para a participação em atividades acadêmicas informativas e formativas na IES e de âmbito local, nacional ou internacional (congressos; cursos e equivalentes) e abrange custos com inscrição, passagens, hospedagem, alimentação, produção de banners etc. A concessão do auxílio é analisada pela comissão de pesquisa e concedida conforme os critérios por essa estabelecida, segundo o orçamento disponível para tal finalidade.

Nesse contexto, os estudantes do curso de Bacharelado de Nutrição também participam do **Programa de Iniciação Científica (Pibic**), caracterizado como instrumento de apoio teórico e metodológico à realização de um projeto de pesquisa e constitui um canal adequado de auxílio para a formação de uma nova mentalidade no estudante, possibilitando, desde cedo o contato direto com a atividade científica e o engajamento na pesquisa. O Pibic prevê a concessão de **bolsa** por um período de 12 (doze) meses, admitindo-se renovações, a critério do orientador. Tal bolsa poderá ser concedida na forma de pagamento ou desconto na mensalidade conforme estabelecido previamente por meio de edital publicado pelo Naipe.

Os estudantes do curso d Nutrição também podem participar do Programa de bolsa para os programas de extensão, também por um período de 12 (doze) meses, sem renovação para motivar outros estudantes a ter esta experiência. Cada programa de extensão poderá ter um ou dois estudantes bolsistas. A bolsa será concedida conforme previsto em edital.

O estudante também tem direito à **gratificação à publicação**, com valor de referência do salário mínimo em vigência, quando participa nas publicações de artigos científicos em parceria com professores da IES em diversas categorias, tais como: Livro com conselho editorial ou revisão por pares; livro catalogado; livros compilação /organização/edição; reedição com atualização e ampliação, tradução de livro com conselho editorial, revisão por pares ou catalogado; artigos variados; resumo em anais de congresso (limite de até 10 resumos por ano.)

3.5.12 Política de acessibilidade e de atendimento diferenciado a pessoas com necessidades educativas específicas

A Fadba, ciente da singularidade de cada ser humano e de seu compromisso com o contínuo desenvolvimento da pessoa por inteiro, mantém-se atenta no sentido de aperfeiçoar constantemente suas práticas e serviços de modo ofertar condições de acesso, permanência e sucesso para todos e entende acessibilidade como:

> Possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida" (Lei 13.146/2015 – art. 3º, inciso I).

Na IES, a política de acessibilidade e de atendimento diferenciado a pessoas com necessidades educativas específicas passa pela harmonização do ambiente e condições de utilização dos serviços prestados, prezando pela segurança e autonomia dos indivíduos, sendo progressivamente ampliada para o desenvolvimento de uma cultura que engloba a dimensão atitudinal e os aspectos pedagógicos condizentes com a consciência social de respeito às diferenças e a inserção incondicional de todas as pessoas no mundo do trabalho.

As ações referentes a tal política institucional constam no plano de acessibilidade e são planificadas, monitoradas e avaliadas pelo Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (Naic)[3] a quem compete: promover práticas de inclusão e convivência com a pessoa portadora de deficiência, e/ou com necessidades educacionais especiais, visando sua atuação nas atividades de estudo, trabalho, cultura, lazer, entre outras atividades desenvolvidas no âmbito institucional; acompanhar estudantes com necessidade educativa específica em situações de avaliação da aprendizagem, quando isso for necessário; indicar serviços de tradutor e intérprete de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), a fim de promover acessibilidade e atendimento prioritário, imediato e diferenciado. Isso para utilização, com segurança e autonomia total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de

[3] O Naic faz parte do Serviço de Atendimento ao Discente (SAE).

transporte, dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação; sugerir a política de acessibilidade e inclusão para as pessoas com deficiência na Fadba, com base nas orientações legais previstas na ordem federal; auxiliar no estudo e indicação para redução de barreiras estruturais, atitudinais, programáticas, pedagógicas e de comunicações, de acordo com as normas da ABNT – NBR 9050:2004 e orientações legais previstas pela ordem federal; promover ações que favoreçam a redução de discriminação e/ou preconceito, facilitando o convívio com as diferenças e diversidade; e, sugerir, à gerência de finanças, a aquisição de tecnologia assistiva e comunicação alternativa.

Assume-se, nesse contexto, como diretrizes gerais para o atendimento à referida política institucional a necessidade de articulação dos diferentes setores e áreas de formação da Fadba, com a finalidade de promover condições de ensino, pesquisa e extensão na perspectiva da inclusão; a garantia de acesso, permanência e o máximo de autonomia ao discente que apresente impedimento físico, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, altas habilidades/superdotação para cursarem a educação superior; o estímulo para o fomento e a efetivação de parcerias interinstitucionais em prol da construção de ações no âmbito do ensino, pesquisa e extensão direcionadas aos discentes que enfrentam algum tipo de restrição física, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, bem como aqueles com altas habilidades/superdotação; a efetivação de ações que visam eliminar as barreiras de natureza arquitetônica, comunicacional, pedagógica, instrumental, legal e atitudinal; a atualização dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação com conteúdo ou componentes curriculares que abordam assuntos relacionados às necessidades educacionais dos discentes que apresentam algum tipo de impedimento físico, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, bem como aqueles com altas habilidades/superdotação; o acompanhamento do ingresso, permanência e conclusão do curso pelos discentes, visando proporcionar-lhes os apoios educacionais necessários para o êxito acadêmico, entre outros.

3.5.13 Política de capacitação e formação continuada de pessoal

O curso de Nutrição participa dos processos formativos institucionais, que se dão de modo coletivo, por meio de estratégias definidas. Reconhece ainda, que esse intento exige também o mover individual, a consciência de que a complexidade da contemporaneidade impulsiona os professores para uma práxis docente também ressignificada, visto que o cotidiano, sobre o qual são tecidas as expectativas, é contraditório e que a docência no Ensino Superior, não pode ser orientada pelo senso comum.

Desse modo, a política de capacitação docente e formação continuada é vista por meio de um programa, isto é, um conjunto de ações que congregam projetos, cursos, eventos, publicações que, mesmo realizados a partir de diferentes iniciativas (individuais e coletivas, presenciais e a distância, dentro e fora da jornada de trabalho) se integram, superando a fragmentação, oportunizando a interdisciplinaridade, a contextualização e ação conjunta entre os docentes, de modo que seja configurada como um componente de mudança e de avanço institucional.

A formação docente proposta não consiste num fim em si mesma, antes está a serviço da melhoria da aprendizagem dos estudantes, [...] “centrada na atividade cotidiana da sala de aula, próxima dos problemas reais dos professores, tendo como referência central o trabalho das equipes docentes, assumindo, portanto, uma dimensão participativa, flexível e ativa/investigadora.” (GARCÍA, 1995, p. 15).

A formação que passa pela experimentação, pela inovação, pelo ensaio de novos modos de trabalho pedagógico e por uma reflexão crítica sobre sua utilização e, também, por processos de investigação, diretamente articulados com as práticas educativas (NÓVOA, 1995) é o intento institucional. Há compreensão que a formação implementada em constância, precisa ainda estar conectada com os sonhos, a vida e o trabalho do professor. É o professor uma pessoa, assim como uma parte importante da pessoa é o professor. (ALTENFELDER, 2005). A prática docente é simultaneamente demarcada pelo contexto institucional e pela condição humana do educador.

Assim, os processos de formação docente na Fadba estão comprometidos com: o respeito ao contraditório e escuta acolhedora; a valorização do saber advindo das experiências e inexperiências docentes; a identificação das teorias que fundamentam a

prática; proposições centradas na superação de dificuldades previamente levantadas; o acompanhamento e avaliação como forma de replanejamento e novos movimentos de formação; a dimensão coletiva e individual.

Em se tratando dos tempos em que a formação pode ocorrer, há que se considerar que estes são organizados de maneira que o professor conceba sua autoformação e a formação acessibilizada institucionalmente. Esta última é planejada a partir de levantamento sistemático de necessidades formativas docentes. A formação docente dentro do espaço da IES acontece especialmente na mobilização formativa, a qual é realizada em dois períodos anuais e, reúne todos os professores. Tal encontro possui múltiplas funções, tais como promover o acolhimento dos novos docentes, a socialização de práticas de ensinagem e a formação específica para a docência.

Cabe à Assessoria Pedagógica (ASPED), planificar, monitorar e avaliar os processos didático-pedagógicos e fomentar os processos de formação continuada docente. Para tanto, além da mobilização formativa supracitada, outras ações na forma de linha de pesquisa, oficinas de ensinagem, comunidades de aprendizagem e cursos de pós-graduação, poderão compor o programa institucional.

Nos espaços extra institucionais estão os estudos autônomos, que agregam todas as ações concebidas pelo professor no sentido de sanar lacunas formativas, aprofundar estudos, discutir questões contemporâneas da docência etc. Além destas formações, a instituição oportuniza a participação docente em eventos científicos, técnicos, artísticos ou culturais, em cursos de desenvolvimento pessoal e a qualificação acadêmica em programas de mestrado e doutorado. Nesse quesito, a Fadba provê auxílio de atualização profissional para os professores.

A Fadba possui tutores, os quais são incluídos nas ações de formação do corpo docente, visto que os processos de formação se integram, superando a fragmentação, oportunizando a interdisciplinaridade, a contextualização e ação conjunta entre os docentes e tutores, de modo que seja configurada como um componente de mudança e de avanço institucional.

3.5.14 Política de desenvolvimento Espiritual (PMDE)

Ações voltadas para o desenvolvimento espiritual são um diferencial na Fadba por sua natureza e finalidade, configurando-se como elemento essencial e identitário de cada estudante e professor do curso de Nutrição.

Nesse sentido, a política de desenvolvimento espiritual se materializará por meio do envolvimento da comunidade em um programa intencional de discipulado (crescimento em Cristo/desenvolvimento espiritual) denominado Plano Mestre de Desenvolvimento Espiritual (PMDE). Tal política está comprometida com a missão, a visão, os valores e as crenças bíblico-cristãs.

O PMDE fundamenta-se na compreensão da integralidade humana explicitada nas Escrituras Sagradas. Por meio do PMDE a Fadba intenciona: potencializar a relação fé, ensino, aprendizagem e vida; efetivar acompanhamento do desenvolvimento integral dos estudantes; oportunizar a vivência de situações que potencializem o relacionamento pessoal com Deus; fomentar a vida em comunidade através de uma rede de cuidado, também conhecidas como pequenos grupos; comprometer toda a comunidade do campus com a missão, o voluntariado e o serviço comunitário; e, contribuir para o desenvolvimento de líderes comprometidos com o discipulado.

3.5.15 Política de desenvolvimento do estilo de Vida Saudável (PMDS)

O desenvolvimento da saúde física, emocional e social também é objeto das políticas institucionais assumidas pela Fadba e o curso de Nutrição, tendo em vista que “sem saúde ninguém pode compreender distintamente suas obrigações, ou completamente cumpri-las para consigo mesmo, seus semelhantes ou seu Criador.” (WHITE, 2000, p. 195). Nesse sentido, ainda segundo a autora, “a saúde deve ser tão fielmente conservada como o caráter.”

Tendo em vista que um estilo de vida saudável e os princípios de saúde fazem parte das crenças fundamentais de toda a Educação Adventista, tal política será materializada por meio das diretrizes que contam no Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde (PMDS), cujos objetivos são: a) estimular a adoção de um estilo de vida saudável em toda a comunidade escolar (alunos, docentes, colaboradores,

administração); b) desenvolver ações que potencializem uma visão holística sobre os princípios envolvidos na concepção de educação integral, valorizando o cuidado com o corpo, templo do Espírito Santo; c) fomentar a adoção de práticas individuais e coletivas que fortaleçam uma vida saudável.

Nesse sentido, propõe-se a efetivação de ações integradas dentro e fora das salas de estudo, incrementando as relações fé, ensino, aprendizagem e ensino, pesquisa e extensão. Dentre as ações previstas, destacam-se: implantação de um programa de atividade física regular; realização de fóruns, capelas, ciclos de palestras, feiras de saúde; divulgação de informativos dentro do campus e nas redes sociais; inclusão de evento e atividades desportivas no calendário acadêmico; oferta de módulos curriculares que tratem das dimensões física e emocional etc.

3.5.16 Política de inovação tecnológica

O curso de Bacharelado de Nutrição, compreende a inovação tecnológica como parte de seu desenvolvimento, visto que os modos de comunicação e produção de conhecimento têm evoluído constantemente. Nesse sentido, tal inovação dialoga permanentemente com as práticas pedagógicas, especialmente por meio do Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec) e dos recursos didáticos e objetos de aprendizagem, constituídos por diferentes mídias e tecnologias, ambientes virtuais etc.

O estudante, a partir de sua matrícula, terá seus dados registrados no sistema de gestão acadêmica e financeira *Adventist Educational Managenment* (ADEMS). Por meio deste, acessa as informações referentes às matrizes curriculares, informações pessoais, matrículas, componentes curriculares a cursar, histórico acadêmico e demais informações necessárias. Para o trato metodológico, o ADEMS se conecta com o campus virtual AVA de modo que o estudante tem acesso aos requisitos necessários para o bom andamento de suas atividades acadêmicas.

A integração entre ADEMS e campus virtual permite o acompanhamento da trajetória acadêmica. Importante destacar que a interface apresentada tem como base plataformas validadas, cuja usabilidade é bastante intuitiva e oportuniza comodidade ao estudante. Tudo isso pode ser acessado de qualquer dispositivo, posto que a

plataforma é 100% responsiva, adaptando-se a *smartphones, tablets, notebooks* etc., contribuindo para a acessibilidade metodológica. Além disso, o Nutec realiza periodicamente uma escuta com estudantes no sentido de avaliar os serviços e indicar melhorias que contribuam para a melhor aprendizagem.

3.6 AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO

O PPC do curso de Bacharelado de Nutrição tem sido revisitado sistematicamente a partir dos seguintes procedimentos e instrumentos:

- **Núcleo Docente Estruturante** – sistematicamente, o NDE reúne-se para discutir questões relativas à regulação e avaliação do curso, propondo os ajustes necessários ao PPC, enviando suas sugestões para apreciação do colegiado.
- **Avaliação da Mantenedora** – anualmente, a Mantenedora realiza processos avaliativos em conjunto com a Diretoria. São apresentados, nessa ocasião, relatórios para análise e tomada de decisão.
- **Colegiado de Curso** – por meio de encontros periódicos para planejamento, acompanhamento e avaliação do currículo do curso, registrados em atas, que acontecem periodicamente, conforme calendário específico do curso.
- **Comissão Própria de Avaliação (CPA)** - tal comissão de natureza autônoma, já instituída na Fadba, atua periodicamente, desenvolvendo relatórios, que são socializados com docentes e estudantes. A partir dos resultados, há o devido replanejamento nas atividades da Fadba e dos cursos.
- **Avaliação de Desempenho Docente** – a cada semestre, são realizados procedimentos de avaliação do desempenho docente. Tais procedimentos se constituem em três etapas: autoavaliação docente, avaliação discente e avaliação da coordenação de curso. A avaliação docente tem parâmetros assegurados e vinculados ao Plano de Carreira Docente.
- **ENADE** - acompanhamento dos resultados do ENADE. Tais resultados são considerados como indicadores para autorregulação do curso e do currículo.

- **Ouvidoria** – espaço de escuta institucional a serviço de toda a comunidade acadêmica na modalidade virtual e através de urnas espalhadas pelo Campus.
- **Avaliação de coordenadores** - semestralmente é realizada a avaliação do coordenador do curso pelos estudantes e professores.
- **Avaliação discente** – semestralmente é realizada a avaliação do curso, pelos estudantes.

4 O CURRÍCULO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

4.1 IDENTIDADE PEDAGÓGICO-CURRICULAR

4.1.1 Design curricular do curso de Bacharelado de Nutrição

O currículo do curso de Bacharelado de Nutrição é compreendido como modelo formativo e está comprometido com a formação integral dos sujeitos. Fundamentam-se em princípios e valores, organizam-se para o desenvolvimento de competências, como descrito previamente e demostrado apresentado.

Nesse contexto, seu *design* curricular do curso de Nutrição, (Figura 10), aponta para uma lógica interna iniciada nos princípios e valores, avançando para as competências do egresso. As competências focalizam os elementos de referência, afluindo para o desenvolvimento integral do sujeito, conforme citado anteriormente.

Figura 11 - Design curricular do Curso.

Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.1.2 Estrutura Curricular

Os currículos são estruturados em **eixos** (elementos centrais catalizadores), planificados em componentes curriculares (**módulos de aprendizagem e disciplinas)** na intenção de potencializar processos de aprendizagem ativa e duradoura. Desse modo, os componentes curriculares apontam para uma progressiva complexidade, por meio de estudos autônomos e interativos, encontros semanais mediados pelo orientador formativo e demais professores, nos quais são desenvolvidas situações de aprendizagem diversificadas.

Os módulos de aprendizagem são distribuídos em três eixos, a saber: a) Ciências Biológicas e da Saúde; b) Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; c) Ciências do Alimento, da Alimentação e da Nutrição.

Figura 12 - Eixos da estrutura curricular

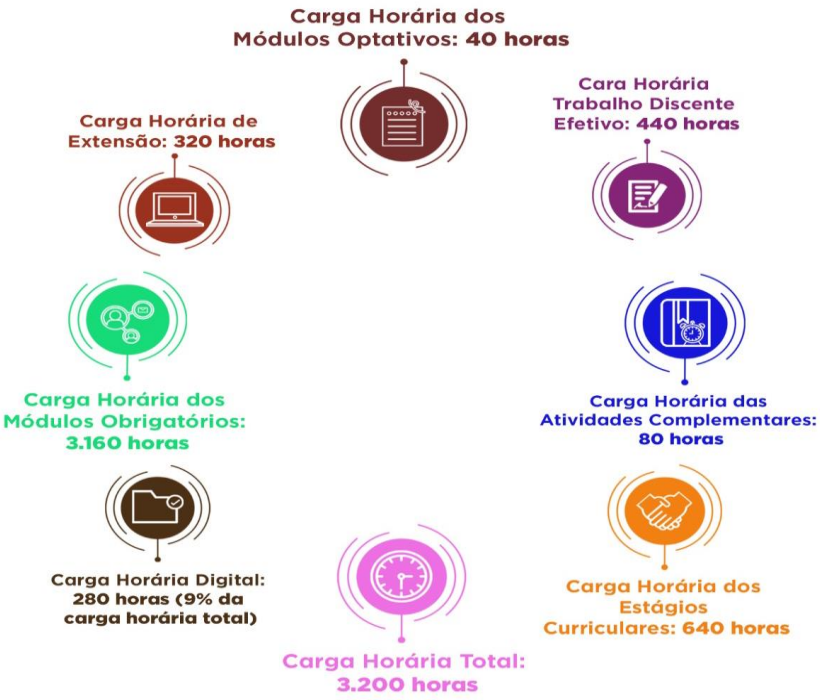
Fonte: Elaboração própria, 2022.

As **Ciências biológicas e da Saúde** incluem as unidades de aprendizagem (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos desse modo, integram módulos que promovem interlocuções entre as formações iniciais.

As **Ciências do Alimento, da Alimentação e da Nutrição** incluem: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população. As **Ciências do Alimento**, inclusas neste mesmo eixo, desenvolvem os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Por seu turno, o Eixo das **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** incorpora os elementos que incluem os conteúdos referentes às diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade, contribuindo para a compreensão e atuação sobre os determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Figura 13 - Composição total da carga horária



Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.1.3 Conteúdos Curriculares: parâmetros para seleção e organização

No curso de Nutrição, os conteúdos curriculares aqui denominados de Unidades de Aprendizagem, são selecionados e organizados a partir dos seguintes critérios: a) interface com os princípios e valores assumidos institucionalmente; b) caráter científico; c) caráter sistêmico (coerência interna); d) relevância social; e) replicabilidade e transferibilidade; f) acessibilidade e solidez.

As unidades de aprendizagem incluem elementos cognoscitivos, experimentais, emocionais, de relação, intuitivos e espirituais. A aquisição do verdadeiro conhecimento tem levado o estudante à ação cidadã mais adequada.

Nessa conjuntura, os programas de estudo são elaborados a partir da concepção de ser humano, de conhecimento e de valores enunciados pelos fundamentos filosóficos da educação adventista tendo em vista a concretização do perfil profissional desejado, em consonância com as necessidades formativas da contemporaneidade. Os objetivos de aprendizagem materializados pelas evidências das competências (conhecimentos,

atitudes e habilidades) consideram a necessidade do desenvolvimento de diferentes capacidades que formam e instrumentalizam o futuro profissional para o exercício competente, responsável e ético.

Observa-se, ainda, o indicativo da legislação educacional quanto à necessidade de contemplar algumas temáticas de estudo. A Fadba as contempla, respeitando as especificidades dos cursos: Educação Ambiental (Resolução CNE/CP n. 02/2012); Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP n. 1/2012); Educação das relações étnico-raciais, com o ensino de História afro-brasileira, africana e indígena (Resolução CNE/CP n. 1/2004); e Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS - Lei n. 10.436/2002); Voluntariado (Resolução CNE/CP nº 2, de 11 de setembro de 2018).

Quadro 3 – Conteúdos Curriculares

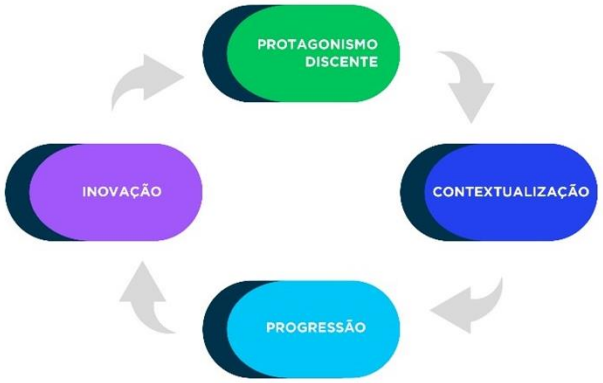
Conteúdos Curriculares	Legislações	Módulos
Educação em Direitos Humanos	Resolução CNE/CP n. 1/2012	Cultura e sociedade (2º Período)
Educação das Relações Étnico-Raciais	Resolução CNE/CP n. 1/2004	Cultura e sociedade (2º Período)
Educação Ambiental	Resolução CNE/CP n. 02/2012	Responsabilidade Social e ambiental (3º Período)
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	Lei n. 10.436/2002	Optativa (4º Período)
Voluntariado	Resolução CNE/CP nº 2, de 11 de setembro de 2018	Missão e Voluntariado (4º Período)

Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.1.4 Metodologia de Ensino e incorporação de avanços tecnológicos na oferta educacional

A metodologia de ensino considera a diversidade de estilos de aprendizagem, a natureza dos módulos e as unidades de aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento integral do sujeito. Dessa forma, utilizar-se-á uma variedade de estratégias de ensinagem que garantam quatro elementos básicos, a saber: a) o protagonismo discente (autonomia e metacognição); b) a relação teoria-prática; c) e a acessibilidade.

Figura 14 - Elementos básicos da metodologia de ensino



Fonte: Elaboração própria, 2018.

O **protagonismo discente** é tomado aqui com o sentido do envolvimento e corresponsabilização do estudante no processo de aprendizagem. Serão desenvolvidas atividades que envolvam simultânea ou alternadamente o falar, escutar, fazer, registrar, refletir, refazer, interpretar, intervir, usar múltiplas linguagens etc. Nesse processo o estudante terá a parceria permanente de professores e colegas, possibilitando a conquista gradual de sua autonomia, a fim de pensar por si mesmo. Com este fim, alguns módulos apresentam carga horária denominada Trabalho Discente Efetivo (TDE), a saber: um conjunto diversificado de atividades relacionadas ao ensino, que incorporam as práticas pedagógicas previstas nos mais diversos componentes curriculares, realizadas dentro ou fora de sala de aula, de forma individual ou coletiva, voltadas à integralização dos currículos dos cursos.

A **contextualização** é compreendida com o sentido de oportunizar aos estudantes a exploração e vivência de práticas e situações de aprendizagem assistidas, que derivam de situações da vida social, e ao mesmo tempo situadas em contextos significativos. Será vista metodologicamente na medida que o estudante for desafiado a envolver-se em práticas de investigação que produzam sentido, experimentação de situações que impliquem na apreciação, validação e/ou resolução de problemas.

A **progressão** diz respeito a evolução no grau de complexidade das aprendizagens. O desenvolvimento de competências é gradual e requer procedimentos de regulação e avaliação constantes. Para tanto, os estudantes deverão experimentar e explorar situações gradualmente complexas, devidamente assistidas pelos professores

e compartilhadas com os colegas. A **inovação** tem o sentido de mudança e experimentação, visando novos modos de operar os espaços educativos e as relações interacionais, a autonomia, o senso de pertencimento e os multiletramentos.

Quadro 4 - Conteúdos inovadores

Conteúdos Inovadores	Componentes Curriculares/Período
Serviços de telessaúde - Saúde digital	Avaliação nutricional (3º Período)
Educação nutricional para cegos	Planejamento e cálculo de dieta (3º Período)
Nutrição funcional com ênfase em alimentação vegetariana	Planejamento e cálculo de dieta (3º Período)
Nutrição baseada em evidências - Datadriven	Pesquisa baseada em evidência Epidemiologia (3º Período)
Nutrição desportiva	Nutrição Esportiva e Funcional (4º Período)
Desenvolvimento e sustentabilidade	Tecnologia de Alimentos (4º Período) Responsabilidade social e ambiental (5º Período)
Desenvolvimento e sustentabilidade	Tecnologia de Alimentos (4º Período) Responsabilidade social e ambiental (5º Período)
Gastronomia	Técnicas dietéticas (5º Período) Empreendedorismo e inovação em nutrição aplicado à gastronomia: projeto integrador (6º Período)

Fonte: Elaboração própria, 2022.

A metodologia de ensino considera a diversidade de estilos de aprendizagem, a natureza dos módulos e as unidades de aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento integral do sujeito.

A metodologia de ensino concorre para a concretização das competências à medida que oportuniza situações com vistas a aprendizagens duradouras e significativas. Nesse cenário metodológico haverá espaço para estratégias diversas, tais como: a) resolução de problemas (reais e simulados); b) desenvolvimento de projetos e proposições investigativas; c) experimentos em laboratórios; d) experiências de campo; e) produção de materiais (tecnológicos, pedagógicos); f) estudos dirigidos; g) perguntas; h) simulações; i) TICs integradas etc. Os estudantes experimentarão situações de aprendizagem que envolvam: a) escuta e fala; b) leitura; c) escrita; d) vivências; e) reflexão, alternando entre atividades individuais, em pares e em grupos.

A curso de Nutrição da Fadba propõe-se a pensar em processos de ensinagem, no qual estão presentes tanto a ação de ensinar quanto a de apreender, em processo contratual, de parceria deliberada e consciente entre o professor e o estudante. Fazem parte desse processo, portanto a leitura e a reflexão atenta da realidade vigente e a

realização de um trabalho pedagógico que possibilite aos estudantes o enfrentamento dos contextos e situações reais por meio de sua participação crítica, criativa e científica.

Por seu turno, a inovações e os avanços tecnológicos são incorporados ao cotidiano pedagógico, sob a orientação do Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec), que coordena os espaços, modos e pessoas que aprendem no AVA. Destaca-se ainda, que a incorporação de inovações tecnológicas estão presentes nas práticas cotidianas expressas na adoção de aplicativos de interação imediata, de mecanismos de potencialização da aprendizagem, dentre outros. Dada a dinamicidade do contexto em que vivem os sujeitos da comunidade acadêmica, a Instituição está atenta aos avanços tecnológicos para a promoção da oferta educacional qualificada.

4.1.5 Singularidades curriculares

4.1.5.1 Percurso Formativo e estudos autônomos

Na perspectiva de um currículo com ênfase no protagonismo discente, aspectos como autorregulação, autonomia e corresponsabilidade estão explicitamente presentes, sendo considerados essenciais ao processo de formação profissional integral. Ao considerar os espaços e modos de aprender, está em relevo **o percurso formativo** sustentado pela metodologia de ensino descrita anteriormente.

Figura 15 - Percurso formativo

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Nesse percurso formativo, o estudante investirá, inicialmente, na realização de **estudos autônomos**. Tais estudos se configurarão como preparação prévia, constituídas como trilhas de aprendizagem, constituídas por distintas atividades didáticas (leituras, filmes, desafios, estudos dirigidos, casos de ensino, análise de infográficos, construção de mapas conceituais, resolução de problemas, quiz etc.). Tais atividades serão devidamente postadas no Campus Virtual (Ambiente Virtual de Aprendizagem), indicadas pelos docentes, a partir dos planos semestrais de ensinagem e devidamente verificadas. Segue-se, nesse sentido, a lógica da aprendizagem invertida como parte da configuração curricular semanal.

Na segunda etapa do percurso formativo, que ocorrerá nos demais dias da semana, os estudantes participarão dos encontros que correspondem aos módulos de aprendizagem e que também serão mediados pelos professores. Os estudos autônomos servirão de base para o aprofundamento dos conhecimentos construídos a priori. Fortalecer-se-á o protagonismo discente por meio da imersão nas unidades de aprendizagem ao longo dos semestres.

Por fim, mas não menos importante, o estudante terá a oportunidade de ampliar seu repertório por meio da realização de atividades complementares e iniciativas de pesquisa.

4.1.5.2 Trabalho Discente Efetivo

O Trabalho Discente Efetivo (TDE) é um conjunto diversificado de atividades relacionadas ao ensino, que incorporam as práticas pedagógicas previstas nos mais diversos componentes curriculares, realizadas dentro ou fora de sala de aula, de forma individual ou coletiva, voltadas à integralização do currículo do curso, favorecendo a apropriação do conhecimento e o desenvolvimento das competências do egresso. Tais atividades são especificadas em Orientação Pedagógica n. 46/2022.

4.1.5.3 Projeto integrador

O Projeto Integrador (PI) é elemento catalizador do currículo adotado na Fadba, sendo módulo que oportuniza a reflexão sobre os dilemas de cada profissão e dos desafios educacionais reais. Mais do que oportunizar reflexão, cabe ao PI evidenciar a relação teoria e prática e fomentar práticas extensionistas socialmente relevantes.

Por meio desse módulo, são oportunizados e fomentados processos interdisciplinares, transversais e transdisciplinares, tendo em vista elementos como replicabilidade e transferibilidade, visando contribuir para o desenvolvimento integral do estudante. É entendimento institucional que o PI deve configurar-se, a médio e longo prazo, como parte das experiências acadêmicas de alto desempenho, valorizando tanto o rigor científico quanto a relevância social.

4.1.5.4 Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo

Os Módulos de Desenvolvimento Espiritual (DEP), de natureza religiosa e filosófica, não facultativos, são um diferencial, contribuindo para o fomento de oportunidades diferenciadas de integralização curricular e em atendimento à diversidade e flexibilização curricular, ratificando os valores curriculares explicitados na roda institucional.

Para fins de organização curricular e em atendimento às orientações da Mantenedora, a oferta desses módulos respeita níveis de aprofundamentos em uma

arquitetura pedagogicamente planejada, visando melhor desenvolvimento das unidades de aprendizagem, bem como motiva também projetos e ações extensionistas. Os modos de organização dos módulos estimulam o convívio plural com colegas, docentes e comunidade. O planejamento da oferta e do fluxo didático-metodológico é organizado pelo Núcleo de Ensino Religioso, em acordo com a Direção acadêmica. A seguir os componentes curriculares espirituais (quadro 5).

Quadro 5 – Componentes curriculares de natureza filosófica

Períodos	Nome	Ementa	Atividades de Serviço
1º Período	Formação Espiritual	Elementos constitutivos da formação espiritual a partir da pessoa de Jesus Cristo, conforme a revelação bíblica.	Atividades de serviço ao bem-estar espiritual da comunidade local. Através da assistência humanitária, há momentos de meditações bíblicas, orações e louvores.
2º Período	Antropologia Cristã	O ser humano e sua integralidade na perspectiva bíblica, filosófica e sociológica.	Atividades de envolvimento com outras pessoas. Participação em ministérios de serviço da igreja e da comunidade.
3º Período	Ciência e Fé	Relações entre ciência e fé, considerando o paradigma bíblico-cristão.	Atividades comunitárias focalizando o cuidado ecológico.
4º Período	Relações Humanas	A prática relacional de Cristo como modelo das relações humanas.	Projetos comunitários. Feiras de saúde.
5º Período	Ciência e religião	Relações entre ciência e fé, considerando o paradigma bíblico-cristão.	Atividades comunitárias focalizando o cuidado ecológico.
6º Período	Princípios de vida saudável	Estudo dos princípios de vida saudável e suas implicações no desenvolvimento da qualidade de vida.	Feiras de saúde. Projetos do Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde (PMDS).
7º Período	Missão e Voluntariado	Voluntariado e serviço comunitário fundamentados no amor ao próximo como práticas de protagonismo social, tendo no serviço a ênfase da genuína espiritualidade, missão, assistência humanitária e trabalho comunitário.	Projetos comunitários. Assistencialismo. Projetos de desenvolvimento humanitário (c/ ADRA). Feiras de saúde.

Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.1.5.5 Flexibilidade dos componentes curriculares e oportunidades diferenciadas de integralização curricular

O modo de organização curricular, do curso de Bacharelado de Nutrição, ratifica o compromisso educativo com a flexibilidade, interdisciplinaridade, atendimento à diversidade e contextualização. Isso, tendo em vista o cenário de mudanças do mundo do trabalho, de modo que seja possível diversificar e ampliar os trajetos formativos, permitindo a constituição dos significados e o sentido à aprendizagem mais duradoura.

As **oportunidades diferenciadas** podem ser vistas por meio de intercâmbios, das atividades efetivadas pelo Instituto de Missões (IMI), da realização de estudos autônomos e interativos (Trabalho Discente Efetivo), da metodologia de ensino que relaciona a concretização do perfil formativo do estudante (desenvolvimento integral) com o desenho curricular (competências), a partir da utilização de estratégias de ensinagem com ênfase no protagonismo discente em situações reais, do

A **flexibilidade** se efetiva por meio do aproveitamento de estudos, do extraordinário aproveitamento de estudos, da oferta de componentes curriculares optativos, da ausência de pré-requisitos, da Escola de Idiomas, a qual oportuniza intercâmbios dentro e fora do país, tendo em vista os processos atuais de internacionalização e imersão na língua inglesa, espanhola e francesa, das atividades complementares, e da oferta de componentes curriculares comuns às áreas profissionais.

A **interdisciplinaridade** pode ser vista por meio do Projeto Integrador, pensado a partir dos dilemas de cada profissão e necessidade da sociedade com desafios educacionais reais, dos estágios extracurriculares, das atividades do Serviço Voluntário Adventista (SVA), das atividades realizadas pela Escola de Música, da pesquisa, da extensão e pelo Idec.

Figura 16 - Oportunidades diferenciadas, flexibilidade, interdisciplinaridade e inovação

Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.1.5.6 Ciclo de avaliação para o desenvolvimento de competências

A avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem para o curso de Bacharelado de Nutrição, compreendida como companheira do percurso formativo, tendo em vista a materialização do perfil do egresso, tem relação direta com o processo de ensinagem, segundo Sanmartí (2009, p. 17) quando afirma: “Diga-me o que e como você avalia e lhe direi o que e como ensina (e o que e como seus estudantes aprendem)”.

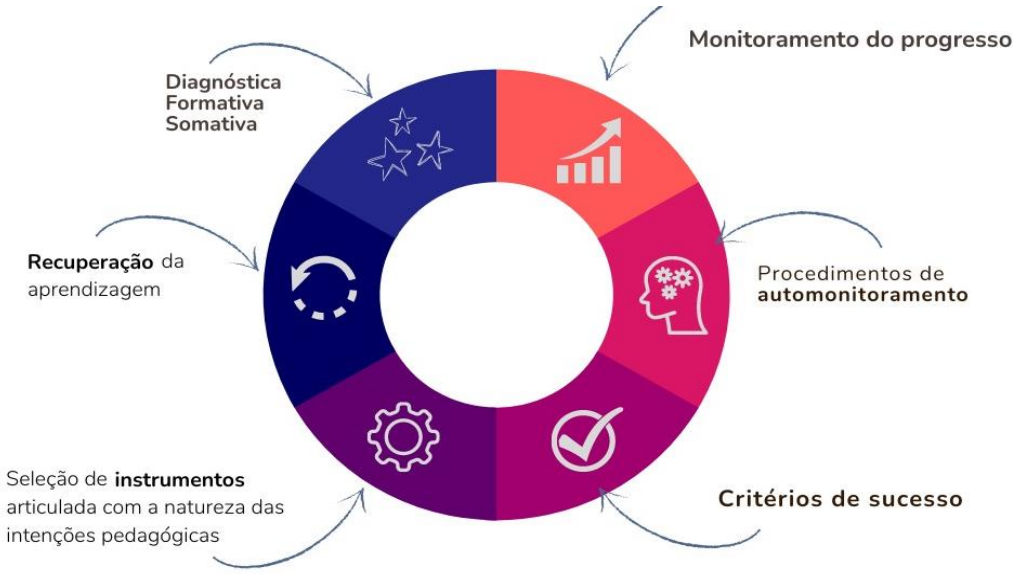
A avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem, dar-se-á por meio de dois processos básicos: diagnóstico e tomada de decisão. Serão inclusos nesses o uso de variados instrumentos tendo em vista desenvolvimento de competências (conhecimentos, habilidades e atitudes).

Processos básicos e instrumentos diversificados contribuirão para a progressiva autonomia do estudante à medida que ele fizer seu automonitoramento

(autoavaliação), experimentando práticas de avaliação entre seus pares, dando e recebendo o feedback dos professores. Trata-se, nesse sentido, de um ato dialógico com base em evidências.

O ato avaliativo será explicitado desde o momento inicial em que o professor estiver elaborando seu plano semestral de ensinagem, observando as competências a serem corporificadas. Será discutido e ajustado com envolvimento dos estudantes (processo colaborativo), observando-se a natureza das aprendizagens pretendidas e a eleição de critérios (indicadores) que norteiem todo o percurso avaliativo.

Figura 17 - Acompanhamento e avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem



Fonte: Elaboração própria, 2022.

Regimentalmente, os estudantes serão considerados aprovados e em condição de avanço no curso de bacharel em Nutrição, mediante efetivação de matrícula, cumprimento ao percentual de frequência (mínimo de 75%) e o alcance da nota 7,0 (sete) nos módulos cursados. As notas serão graduadas de zero a dez pontos, permitindo-se o fracionamento decimal do inteiro. Serão utilizados diversificados instrumentos de coleta de dados para a verificação da aprendizagem dos estudantes, conforme especificidades dos módulos e das intenções pedagógicas (orais, escritos, imagéticos – individuais, coletivos). Tais especificações serão explicitadas por meio de

Portaria divulgada pela Direção Acadêmica, conforme voto no Conselho Superior (Consu).

4.2 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O **perfil de egresso** fundamenta-se nos princípios e valores anteriormente explicitados e alinha-se às Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos que acessibiliza. Tendo em vista a base conceitual selecionada para a construção do currículo, na composição do perfil do egresso são elencadas competências gerais e específicas, conforme quadro 6.

As competências gerais são as estabelecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição, por meio da resolução n. 5 de 07 de novembro de 2001 e competências gerais alinhadas ao perfil do egresso da Fadba. As competências específicas são um resumo das XVII competências estabelecidas pelas DCNs, refletem a ênfase do curso em formar nutricionistas com visão integral do ser humano nos seus aspectos físicos, espirituais, sociais e psicológicos, capazes de desenvolverem atividades de assistência no campo da nutrição e alimentação humana individual e coletiva, visando a segurança alimentar e a atenção nutricional, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

Quadro 6 - Competências constitutivas do Egresso de Nutrição

CÓDIGO	OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIAS GERAIS
CG01	**Atenção à saúde**	Estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde , pensar criticamente, analisar os problemas da sociedade e procurar soluções para os mesmos para realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, considerando que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde em geral, considerando as necessidades locais e regionais.
CG02	**Tomada de decisões e Comunicação**	Tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e práticas para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas, bem como comunicar-se e interagir com outros profissionais de saúde e o público geral utilizando diferentes linguagens, compatíveis com o exercício profissional para avaliar,

		defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias experiências e soluções, mantendo a confidencialidade das informações a si confiadas.
CG03	**Liderança e Missão**	Exercer liderança saudável de pessoas e equipes de saúde, coerentes com as demandas organizacionais, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade, com compromisso, responsabilidade, empatia e habilidades na tomada de decisões para o alcance de metas, resultados e concretização da missão.
CG04	**Administração e gerenciamento**	Tomar iniciativa, empreender, fazer gerenciamento e a administração da força do trabalho, dos recursos físicos, de materiais e de informação para criar e inovar de forma responsável em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
CG05	**Educação permanente**	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente, tanto em sua formação quanto em sua prática. Evidenciar responsabilidade e compromisso com a sua educação e com o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais. Proporcionar assim disposição para que haja benefícios mútuos entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando o desenvolvimento e desenvolvendo a mobilidade acadêmica/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais, para o desenvolvimento e/ou transformação da realidade.
CG06	**Relacionamento e restauração**	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com seus propósitos redentivos.
CÓDIGO	**OBJETO DA COMPETÊNCIA**	**COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS**
CE01	**Atenção Nutricional**	Atuar multi, inter e transdisciplinarmente, identificar dados e condições clínicas dos sujeitos e grupos, desenvolvendo atenção dietética em todos os níveis de atenção, com ações preventivas e curativas, individuais e coletivas, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, com vistas a promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, considerando novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho e necessidades locais e regionais.
CE02	**Educação em Saúde**	Reconhecer-se como educador em saúde, atuando em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
CE03	**Produção e Tecnologia de Alimentos**	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final.
CE04	**Gestão em nutrição**	Gerir em unidades de Alimentação e Nutrição; de Nutrição e Dietética em âmbito hospitalar; Nutrição Clínica e em Vigilância Alimentar e Nutricional com sólido domínio sobre planejamento, liderança, empreendedorismo, marketing e administração de recursos financeiros, para promover a manutenção e/ou recuperação da saúde das coletividades sadias e enfermas.

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Registra-se que as competências do egresso supracitadas poderão ser alteradas sempre que necessário, tendo em vista a excelência da formação do futuro profissional, sempre em sintonia com as DCNs do curso. O quadro 7 apresenta as 4 (quatro) competências específicas do curso e sua relação com as XVII (dezessete) competências específicas das Diretrizes Curriculares Nacionais, de 07 de Novembro de 2001.

Quadro 7 – Relação entre as competências específicas do egresso de Nutrição e as competências específicas das diretrizes curriculares

CÓDIGO E NOME	COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS DO CURSO	COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS DA DCN
CE01 Atenção Nutricional	Atuar multi, inter e transdisciplinarmente, identificar dados e condições clínicas dos sujeitos e grupos, desenvolvendo atenção dietética em todos os níveis de atenção, com ações preventivas e curativas, individuais e coletivas, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, com vistas a promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, considerando novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho e necessidades locais e regionais.	**II -** contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais; **IV -** atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; **VI -** atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional; **VII -** avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos; **IX** - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população; **X -** atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; **XI** - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema; **XIII** - atuar em marketing de alimentação e nutrição; **XIV** - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência; **XV** - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana; **XVI** - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; **XVII –** investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
CE02	Reconhecer-se como educador em saúde,	**III -** desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

CÓDIGO E NOME	COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS DO CURSO	COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS DA DCN
Educação em saúde	atuando em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.	**IV -** atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; **V -** atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária; **XI** - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos,
CE03 **Produção e Tecnologia de Alimentos**	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final	**I -** aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética; **X -** atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; **XV** - Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana; **XVI** - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; **XVII -** investigar aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
CE04 **Gestão em nutrição**	Gerir em unidades de Alimentação e Nutrição; de Nutrição e Dietética em âmbito hospitalar; Nutrição Clínica e em Vigilância Alimentar e Nutricional com sólido domínio sobre planejamento, liderança, empreendedorismo, marketing e administração de recursos financeiros, para promover a manutenção e/ou recuperação da saúde das coletividades sadias e enfermas.	**VIII -** planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas; **X -** atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; **XII** - desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição.

Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.3 ESPECIFICIDADES CURRICULARES

4.3.1 Matriz curricular

A matriz curricular do curso de Bacharelado de Nutrição obedece às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição por meio da Resolução CNE/CSE n. 5, de 7 de novembro de 2001.

No quadro 8 estão listados os componentes curriculares relacionados com as competências específicas do perfil do egresso.

Quadro 8 - Componentes Curriculares e o Perfil do Egresso que desenvolvem

Nutrição	Perfil do Egresso									
Componentes Curriculares e Períodos	Competências Gerais						Competências Específicas			
1ª Etapa	1	2	3	4	5	6	I	II	III	IV
Ciências Morfológicas e Biomoleculares		X		X	X	X	X			
Bases Morfofuncionais I	X	X		X	X	X	X			
Introdução à Nutrição e Ética Profissional: Projeto Integrador	X			X	X	X		X		
Comunicação e Vida Universitária	X				X	X		X		
Formação Espiritual	X			X	X	X				
2ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**I**	**II**	**III**	**IV**
Bioquímica e Bromatologia	X	X		X		X	X			
Bases Morfofuncionais II	X	X		X		X	X			
Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos: Projeto Integrador	X			X		X	X	X		
Epidemiologia	X					X		X		
Metodologia Científica e Pesquisa	X			X	X	X				
Antropologia Cristã	X	X		X		X				
3ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**I**	**II**	**III**	**IV**
Agressão e Defesa		X	X	X		X	X			
Avaliação Nutricional		X		X		X	X	X		
Planejamento e Cálculo de Dieta	X			X		X	X			
Alimentação e Cultura	X			X		X	X	X		
Pesquisa Baseada em Evidência	X					X				
Relações Humanas	X			X	X	X				
4ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**I**	**II**	**III**	**IV**
Tecnologia de Alimentos	X	X		X		X	X	X		
Nutrição Materno-Infantil: Projeto Integrador		X		X		X		X		

Políticas Públicas e Saúde Coletiva		X		X		X		X		
Nutrição Esportiva e Funcional		X		X		X		X	X	
Cultura e Sociedade	X					X				
Ciência e Religião	X			X	X	X				
5ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**I**	**II**	**III**	**IV**
Técnicas Dietéticas	X	X		X		X				
Dietoterapia I		X		X		X	X	X		
Materno-Infantil II: Projeto Integrador		X		X		X		X	X	
Responsabilidade Social e Ambiental	X					X		X		
Princípios de Vida Saudável	X					X		X		
6ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**I**	**II**	**III**	**IV**
Gestão em Unidades de Alimentação		X	X			X				X
Dietoterapia II		X		X		X	X			
Empreendedorismo e Inovação em Nutrição Aplicada à Gastronomia: Projeto Integrador		X	X			X		X	X	
Direitos Humanos	X					X				
Missão e Voluntariado	X			X	X	X				
7ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**I**	**II**	**III**	**IV**
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	X	X		X	X	X	X	X		
Optativa		X				X				
TCC I						X				
8ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**I**	**II**	**III**	**IV**
Estágio Supervisionado Social	X	X		X	X	X	X	X		
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	X	X		X	X	X		X		X
TCC II		X				X				

Fonte: Elaboração própria, 2022.

O quadro 9 apresenta os componentes curriculares e sua carga horária identificados com os eixos de formação exigidos pelas diretrizes curriculares.

Quadro 9 - Componentes Curriculares e seus Eixos de Formação

Período	Componentes Curriculares	CH	Eixos de Formação
1ª Etapa	Ciências Morfológicas e Biomoleculares	120	Ciências Biológicas e da Saúde
	Bases Morfofuncionais I	120	Ciências Biológicas e da Saúde
	Introdução à Nutrição e Ética Profissional: Projeto integrador	80	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Comunicação e Vida Universitária	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
	Formação Espiritual	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
2ª Etapa	Bioquímica e Bromatologia	120	Ciências dos Alimentos
	Bases Morfofuncionais II	80	Ciências Biológicas e da Saúde

Período	Componentes Curriculares	CH	Eixos de Formação
	Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos: Projeto Integrador	80	Ciências dos Alimentos
	Epidemiologia	40	Ciências Biológicas e da Saúde
	Metodologia Científica e Pesquisa	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
	Antropologia Cristã	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
3ª Etapa	Agressão e Defesa	100	Ciências Biológicas e da Saúde
	Avaliação Nutricional	100	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Planejamento e Cálculo de Dieta	80	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Alimentação e Cultura	40	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Pesquisa Baseada em Evidência	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
	Relações Humanas	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
4ª Etapa	Tecnologia de Alimentos	80	Ciências dos Alimentos
	Nutrição Materno-Infantil: Projeto Integrador	80	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Políticas Públicas e Saúde Coletiva	80	Ciências Biológicas e da Saúde
	Nutrição Esportiva e Funcional	80	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Cultura e Sociedade	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
	Ciência e Religião	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
5ª Etapa	Técnicas Dietéticas	80	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Dietoterapia I	120	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Materno infantil II: Projeto Integrador	80	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Responsabilidade Social e Ambiental	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
	Princípios de Vida Saudável	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
6ª Etapa	Gestão em Unidades de Alimentação	120	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Dietoterapia II	120	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Empreendedorismo e Inovação em Nutrição aplicada à Gastronomia: Projeto Integrador	80	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Direitos Humanos	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
	Missão e Voluntariado	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
7ª Etapa	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Optativa	40	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas e
	TCC I	40	Ciências da Alimentação e Nutrição
8ª Etapa	Estágio Supervisionado Social	200	Ciências da Alimentação e Nutrição
	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	200	Ciências da Alimentação e Nutrição
	TCC II	40	Ciências da Alimentação e Nutrição

Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.3.2 Módulos optativos

No sentido de fomentar oportunidades diferentes não apenas de integralização curricular e em atendimento à diversidade, mas também como a flexibilidade e

customização curricular, o curso de Nutrição oferece módulos optativos considerando as opções relacionadas a seguir.

Quadro 10 – Módulos optativos

Módulos	Tipo	Semestre	Carga Horária
Libras	Teórica	7º	40
Primeiros Socorros	Teórica	7º	40
Sustentabilidade e Meio Ambiente	Teórica	7º	40
Nutrição Sensorial	Teórica	7º	40
Marketing em Nutrição.	Teórica	7º	40

Fonte: Elaboração própria, 2022.

4.3.3 Monitoria Acadêmica

Alinhado ao desenho curricular e conforme previsto no regimento geral, o curso de bacharel em Nutrição possui um programa de monitoria acadêmica, voltado para discentes regulares, a partir da aprovação e da homologação da Coordenação do Curso, reconhecendo, para tal, a idoneidade e aptidão para as atividades auxiliares de ensino e pesquisa.

A monitoria não implicará em vínculo empregatício e será exercida sob a orientação de um docente. As aulas teóricas ou práticas, ministradas por monitores, não poderão ser computadas como aulas correspondentes à carga horária regular curricular. A seleção para monitores será estabelecida em edital, com base em regulamento próprio, aprovado pelos Colegiados de Cursos.

4.3.4 Atividades Práticas e Estágios Curriculares

Os estágios supervisionados curriculares (de caráter obrigatório) do curso de Bacharelado de Nutrição, são desenvolvidas mediante convênios celebrados, resguardados os direitos dos estudantes quanto à segurança e à integridade e impedido o desvio de objetivos e finalidades

Os estágios supervisionados do curso de Bacharelado de Nutrição são realizados sob a responsabilidade e coordenação de curso em consonância com a central de estágios, escola de saúde e direção acadêmica da Fadba. São previstos na estrutura

curricular do curso, têm caráter obrigatório para o estudante, possuem programa e regulamento próprios a serem aprovados pelo Colegiado do curso.

A política de estágio supervisionado para o curso de Nutrição está respaldada nos documentos e determinações legais pertinentes e estabelece que sejam seguidas as orientações contidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais. Em sua dimensão pedagógica, o estágio curricular obrigatório integra ensino, pesquisa e extensão, desenvolve e produz conhecimentos, na perspectiva de formar um profissional capaz de atuar na realidade de forma inquiridora e transformadora. Articula-se com a pesquisa científica, estimula o desenvolvimento de atitude investigativa, a ser perseguido como preceito metodológico.

São considerados campos de estágio as instituições públicas e privadas, selecionadas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso e de acordo com os preceitos éticos e deontológicos adotados para a realização de Estágio Supervisionado mediante assinatura de convênio.

A carga horária prevista é de 640 horas. Além disso, durante o estágio, o graduando deve proceder ao estudo e interpretação da realidade do seu campo de estágio, com ética, autonomia e capacidade de construir conhecimentos e tomar decisões, propondo soluções factíveis para enfrentamento dos problemas identificados; desenvolver procedimentos com habilidade, segurança e competência; administrar com responsabilidade os recursos: tempo, espaço, equipamento e material; perceber as necessidades físicas, psicológicas, espirituais e sociais do paciente e/ou cliente, em todo o ciclo da vida; comunicar de forma apropriada a cada situação com a equipe multidisciplinar, pacientes e familiares; produzir documentação meticulosa, concisa e relevante; contribuir com a melhoria da qualidade dos serviços de saúde prestados à comunidade; desenvolver relações e ações multiprofissionais em equipe.

O estágio supervisionado curricular é coordenado administrativamente pela Central de Estágios da Fadba, supervisionado por um professor da área do curso, e acompanhado por um preceptor designado pela concedente ou contratado pela IES.

4.3.4.1 Estágio Supervisionado Curricular

Os estágios supervisionados do curso de Bacharelado de Nutrição são realizados sob a responsabilidade e coordenação de curso em consonância com a Central de Estágios, Escola de Saúde e direção acadêmica da Fadba. São previstos na estrutura curricular do curso, têm caráter obrigatório para o estudante, possuem programa e regulamento próprios a serem aprovados pelo Colegiado do curso.

A política de estágio supervisionado para o curso de Bacharelado de Nutrição está respaldada nos documentos e determinações legais pertinentes e estabelece que sejam seguidas as orientações contidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais. Em sua dimensão pedagógica, o estágio curricular obrigatório integra ensino, pesquisa e extensão, desenvolve e produz conhecimentos, na perspectiva de formar um profissional capaz de atuar na realidade de forma inquiridora e transformadora. Articula-se com a pesquisa científica, estimula o desenvolvimento de atitude investigativa, a ser perseguido como preceito metodológico.

São considerados campos de estágio as instituições públicas e privadas, selecionadas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso e de acordo com os preceitos éticos e deontológicos adotados para a realização de Estágio Supervisionado, mediante assinatura de convênio.

A carga horária prevista é de 640 horas. Além disso, durante o estágio, o graduando deve proceder ao estudo e interpretação da realidade do seu campo de estágio, com ética, autonomia e capacidade de construir conhecimentos e tomar decisões, propondo soluções factíveis para enfrentamento dos problemas identificados; desenvolver procedimentos com habilidade, segurança e competência; administrar com responsabilidade os recursos: tempo, espaço, equipamento e material; perceber as necessidades físicas, psicológicas, espirituais e sociais do paciente e/ou cliente, em todo o ciclo da vida; comunicar de forma apropriada a cada situação com a equipe multidisciplinar, pacientes e familiares; produzir documentação meticulosa, concisa e relevante; contribuir com a melhoria da qualidade dos serviços de saúde prestados à comunidade; desenvolver relações e ações multiprofissionais em equipe.

4.3.4.2 Estágio Supervisionado Extracurricular

O estágio supervisionado extracurricular (ESEC) caracteriza-se como uma atividade educativa formativa, de natureza não obrigatória, desenvolvida pelo estudante do ensino superior como atividade opcional. Tal estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, objetiva o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho, sendo realizado conforme determinações legais vigentes.

A participação do estudante no estágio extracurricular observará os seguintes requisitos: a) matrícula e frequência regular do estudante no curso de educação superior, atestado pela Fadba; b) celebração de Termo de Compromisso de Estágio - TCE entre o estudante, a parte concedente do estágio e a Fadba; c) compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio prevista no TCE.

Após a celebração do TCE assinado entre as parte envolvidas, o estágio poderá ser iniciado sob a supervisão técnica de um profissional nutricionista devidamente habilitado, designado pela Concedente, e acompanhado por um supervisor orientador designado pela IES. A carga horária resultante do estágio extracurricular poderá ser apresentada pelo estudante como parte das horas de atividades complementares previstas no curso de Nutrição, conforme previsto no regulamento de Atividades Acadêmico-científico-culturais (AACC).

4.3.5 Atividades Complementares

As atividades complementares do curso de Bacharelado de Nutrição têm uma previsão de 80h na Carga Horária. As formas para acompanhamento, registro e comprovação delas, que ampliam o currículo de formação. Tais atividades propiciam a composição, expressa a amálgama da teoria à prática e a autonomia dos sujeitos quanto a concepção de percursos de aprendizagem.

São objetivos das atividades complementares: a) estimular a atitude autônoma, reflexiva e criativa do estudante, tendo em vista a corresponsabilização por sua aprendizagem; b) incentivar a tomada de decisão frente à necessidade de aprendizagem

contínua e a vivência de diferentes situações formativas extramuros; c) fomentar a flexibilização curricular.

Tais atividades se constituirão num conjunto de práticas diversas, apresentadas em múltiplo formato, de livre escolha do estudante, visando seu desenvolvimento integral. Em tempo, ratificarão os elementos de referência do currículo do curso: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade, objetivando o enriquecimento curricular, científico e cultural de modo a oportunizar uma formação pessoal e profissional compatível com as necessidades da contemporaneidade.

A partir das normas previstas em regulamento próprio, os estudantes poderão desenvolver diferentes atividades dentro e/ou fora da Instituição, devendo, conforme regimento geral, apresentar os documentos comprobatórios à Secretaria Acadêmica, em datas previamente divulgadas em calendário acadêmico.

Para fins de organização e enriquecimento curricular, as AACC/AC subdividem-se em cinco grupos: 1. produção e difusão do conhecimento; 2. extensão universitária; 3. enriquecimento acadêmico e cultural; 4. vivência profissional complementar; 5. vida saudável. O cumprimento da carga horária integral de tais atividades é condição básica para a conclusão do curso de graduação, conforme previsto nas DCN e no PPC de cada curso.

A partir das normas previstas em regulamento próprio, os estudantes podem desenvolver diferentes atividades dentro e/ou fora da instituição, devendo, conforme regimento geral, apresentar os documentos comprobatórios à Secretaria Acadêmica, em datas previamente divulgadas em calendário acadêmico. O acompanhamento do cumprimento das horas de atividades complementares poderá ser feito, periodicamente pelos estudantes, através do site institucional (portal do aluno).

4.3.8 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é compreendido como atividade curricular de caráter opcional ou obrigatório para a conclusão do curso, conforme previsto nas DCN de cada curso e nos PPC, respaldado por atividades de estágio

supervisionado curricular, atividades de pesquisa por componentes curriculares, e outros. Tem como objetivo a experimentação e divulgação do conhecimento científico a ser disciplinado em regulamento próprio.

A estruturação do TCC deverá considerar carga horária, formas de apresentação, orientação e coordenação, a divulgação de manuais atualizados de apoio à produção dos trabalhos e a disponibilização dos TCC em repositórios institucionais próprios, disponibilizados no sítio eletrônico.

4.3.9 Sistema de controle de produção e distribuição de material didático

As matrizes curriculares implantadas a partir do ano de 2022 têm previsão de oferta de carga horária EaD parcial ou total. Tal realidade será progressivamente implementada a partir do ano de 2024. Nessa ocasião, o material didático será concebido a partir dos elementos de referência do currículo da IES, e alinhados às competências do curso. Nesse sentido, tal material será configurado como um conjunto de itens (textos, vídeos, desafios, exercícios, infográficos etc.) que favorecerão a aprendizagem dos estudantes e a articulação com o mundo do trabalho.

A Instituição mantém contrato de licenciamento de conteúdo para uso na modalidade presencial e a distância, conforme configurado em cada componente curricular, denominado de trilhas de aprendizagem, a partir da assinatura da Minha Biblioteca, o que auxiliará na escolha das unidades de aprendizagem e posterior distribuição de material didático, via campus virtual, a todos os estudantes. Tais conteúdos poderão ser acessados em diferentes dispositivos digitais, garantindo acessibilidade comunicacional, pedagógica e metodológica. Além disso, quando necessário ou indicado, haverá produção de material efetivada pelo corpo docente, por meio de contrato específico.

Nesse contexto, elementos como abrangência, referências, aprofundamento e coerência teórica estarão alinhados ao perfil de formação pretendido, numa linguagem inclusiva e acessível.

O processo de controle de produção e distribuição do material didático será formalizado através do Plano de Atualização de Material Didático o qual prevê o ideal atendimento da demanda. O processo de distribuição desse material será coordenado

pela equipe do Nutec (equipe multidisciplinar), com o intuito de garantir que ele seja disponibilizado a todos os estudantes de forma constante e ininterrupta.

Tais materiais serão avaliados periodicamente pelos professores, tutores e estudantes, oportunizando os devidos ajustes e melhorias para os novos processos semestrais de planejamento didático-metodológico. Além disso, semestralmente, os estudantes efetivam uma avaliação geral dos componentes curriculares, desempenho de professores e tutores, como parte do processo de autoavaliação institucional e desses materiais didáticos. Essa avaliação é realizada por meio de formulários eletrônicos disponibilizados no campus virtual (AVA).

4.3.10 Integralização Curricular

A integralização curricular, diz respeito aos tempos mínimo e máximo que o estudante dispõe para a conclusão do curso de Bacharelado de Nutrição e ao cumprimento do mesmo a todas as exigências fixadas do projeto pedagógico do curso, ratificando seu direito à obtenção do diploma. Na Fadba, o período de integralização curricular obedece aos tempos previstos nos dispositivos legais nacionais.

Do tempo máximo de integralização será subtraído o tempo referente a aproveitamento de estudos, dispensas de componentes curriculares e teste de proficiência. No caso de o estudante solicitar trancamento de semestre, o prazo máximo de integralização será acrescido do mesmo número de períodos letivos em que a matrícula esteve trancada. Isso quer dizer que o período máximo será maior que o estipulado inicialmente quando o estudante solicitar trancamento de semestre. Os cursos terão regime semestral e adotarão o sistema de créditos.

O curso de Bacharelado de Nutrição tem regime semestral e adota o sistema de créditos, cuja unidade é equivalente a 20 (vinte) horas. O curso dispõe, também, o AVA para apoio aos componentes curriculares. O tempo mínimo de integralização será de 4 anos (8 semestres) e máximo de 6 anos (12 semestres).

4.4 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E COMPETÊNCIAS DESENVOLVIDAS ANTERIORMENTE

O curso de Bacharelado de Nutrição, compreende o aproveitamento de estudos e competências, e o extraordinário aproveitamento de estudos como instrumento de flexibilização curricular, concedido aos estudantes devidamente matriculados nos cursos de graduação da Fadba, ingressantes por meio de processo seletivo, transferência e portadores de diploma, para fins de continuidade de estudos, na própria instituição de ensino.

Serão concebidos tais aproveitamentos nas seguintes configurações: a) aproveitamento de estudos e competências - concedido a estudantes que tenham cursado com aproveitamento, componentes curriculares similares ou afetos ao curso que pretende solicitar o aproveitamento, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva formação profissional; e b) extraordinário aproveitamento de estudos - concedido a estudantes que evidenciem conhecimentos e experiências anteriores ou um grau elevado de conhecimento sobre os diferentes temas abordados no componente curricular que pretende solicitar o aproveitamento, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva formação profissional

4.5 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

O ementário e a bibliografia do curso de Bacharelado de Nutrição são compreendidos como elementos significativos que possibilitam a melhor visualização das intenções formativas, concorrendo para a materialização do perfil do egresso. O acervo está informatizado, garantindo o acesso do estudante de maneira adequada. No que tange ao acervo digital, há acesso ininterrupto para os estudantes e professores. A composição, atualização e avaliação do acervo está sob a responsabilidade dos membros do NDE do curso. Observe-se o fluxograma do curso no quadro 11.

Quadro 11 – Fluxograma do Curso de Nutrição

EIXO DE FORMAÇÃO	1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO	5º PERÍODO	6º PERÍODO	7º PERÍODO	8º PERÍODO
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE	Ciências Morfológicas e Biomoleculares (6C) Bases Morfofuncionais I (6C)	Bases Morfofuncionais II (4C)	Agressão e Defesa (6C)	Nutrição Esportiva e Funcional (4C)	Dietoterapia I (6C)	Dietoterapia II (6C)	Estágio supervisionado em nutrição clínica (12C)	Estágio supervisionado em nutrição Social (10C)
CIÊNCIAS DO ALIMENTO, DA ALIMENTAÇÃO E DA NUTRIÇÃO	Introdução à Nutrição e Ética Profissional: Projeto Integrador(4C)	Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos: Projeto Integrador (4C) Bioquímica e Bromatologia (6C) Epidemiologia (2C)	Planejamento e Cálculo de Dieta (4C) Avaliação Nutricional (4C) Alimentação e Cultura: Projeto Integrador (2C)	Nutrição Materno-Infantil I: Projeto Integrador(4C) Tecnologia de Alimentos (4C) Políticas Públicas e Saúde Coletiva (4C)	Nutrição Materno-Infantil II: Projeto Integrador(4C) Técnicas Dietéticas (4C)	Gestão em Unidades de Alimentação (6C) Empreendedorismo e Inovação em Nutrição Aplicada à Gastronomia: Projeto Integrador(4C)	Optativa (2C) Totalmente EaD	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (10C)
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS	Formação Espiritual (2C) Comunicação e Vida Universitária (2C) Totalmente EaD	Antropologia Cristã (2C) Metodologia Científica e Pesquisa (2C) Totalmente EaD	Relações humanas (2C) Pesquisa Baseada em Evidência (2C) Totalmente EaD	Ciência e Religião (2C) Cultura e Sociedade (2C) Totalmente EaD	Princípios de Vida Saudável (2C) Responsabilidade Social e Ambiental (2C) Totalmente EaD	Missão e Voluntariado (2C) Direitos Humanos (2C) Totalmente EaD	TCC II (2C)	TCC II (2C)
Créditos/CH total do semestre	**20 Créditos/ 400 horas**	**20 Créditos/ 400 horas**	**20 Créditos/ 400 horas**	**20 Créditos/ 400 horas**	**18 Créditos/ 360 horas**	**20 Créditos/ 400 horas**	**16 Créditos/ 320 horas**	**22 Créditos/ 440 horas**

Fonte: Elaboração própria, 2022

5 CORPO DOCENTE, TUTORES E EQUIPE DE SUPORTE PEDAGÓGICO

5.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O **Núcleo Docente Estruturante (NDE),** de curso de Bacharelado de Nutrição, se constitui uma unidade de caráter consultivo e normativo, possuindo atribuições acadêmicas de concepção, acompanhamento, consolidação e contínua atualização dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPC), por meio de reflexões e estudos periódicos. O NDE é constituído por: um mínimo de cinco professores pertencentes ao corpo docente, indicados pela Direção Acadêmica e apreciado pelo Consu, incluído o coordenador do curso, como seu presidente; pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*; e todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral.

O NDE reúne-se periodicamente, por convocação de iniciativa de seu presidente. Os registros das reuniões são efetivados por um de seus membros presentes, designado pelo presidente e assinado por todos os membros presentes. O processo decisório de NDE segue o seguinte fluxo: discussão e providências tomadas no próprio núcleo; e encaminhamento das discussões para o colegiado de curso, o qual aprecia e valida ou reencaminha para o NDE visando nova análise.

Quadro 12 – Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência Docente no Magistério Superior	Tempo de permanência no NDE
Djeyne Wagmacker Ferreira	Doutorado	Fisioterapia	Integral com dedicação exclusiva	18 anos	3 anos
Gabrielly Sobral Neiva	Mestrado	Nutrição	Parcial	06 anos	1 ano e seis meses
Jeandson Moraes da Silva	Especialização	Nutrição	Integral sem dedicação exclusiva	3 anos	1 ano e seis meses
Selena Castelão Rivas	Doutorado	Pedagogia	Integral com dedicação exclusiva	22 anos	3 anos

Tchana Weyll Souza de Oliveira	Mestrado	Nutrição	Parcial	15 anos	3 anos e 6 meses

Fonte: Elaboração própria, 2021.

O curso de Nutrição considera essencial a manutenção do NDE, evitando descontinuidades e fomentando sua permanência, por no mínimo de três anos, com possibilidade de recondução por igual período ou superior. Nesse sentido, a Fadba potencializa a permanência de seus membros por meio de: (a) remuneração concordante com as atividades desenvolvidas nos encontros sistemáticos e demandas solicitadas; e, (b) garantia de regime de trabalho parcial. Quando necessário, a renovação parcial dos integrantes do NDE acontecerá nas seguintes situações: (a) desligamento docente; (b) solicitação formal do docente; e/ou (c) mínimo de 40% de ausência nas reuniões semestrais.

5.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A Instituição dispõe de uma equipe multidisciplinar, composta por profissionais de diferentes áreas de conhecimento, responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para a educação a distância. Ela tem plano de ação, documentado e implementado, e processos de trabalho formalizados.

Quadro 13 – Equipe multidisciplinar/Nutec

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência em EAD
Denise Ciriaco Dias de Aquino	Especialização em Psicologia do Trabalho	Psicologia	40h/semanais	Tutora Fadba (14 meses)
Emerson Kiekow de Britto Rodrigues Alves	Especialização em Metodologias do Ensino Superior	Ciências da Computação	40h/semanais	Ambientes Virtuais de Aprendizagem – Moodle (12 anos)
Elenilda Farias de Oliveira	Doutorado	Enfermagem	Parcial	Assessora Pedagógica Ambientes virtuais de aprendizagem (24 meses)
Elíslei da Silva Cruz Ghissoni	Especialização	Administração	40/semanais	Tutora Fadba (18 meses)

Jean Magno Rodrigues do Ouro	Mestrado	Engenharia de Produção	Integral com dedicação exclusiva	Ambientes Virtuais de Aprendizagem - Moodle (8 anos)
Meily de Mello Sousa	Mestrado	Odontologia	10h/semanais	Tutora Fadba (3 meses)
Samile Damasceno dos Santos	Especialização (Educação e Tecnologias Aberta e Digital)	Letras Vernáculas	40h/semanais	Tutora do Curso de Pedagogia EaD UFBA (3 anos); Tutora Fadba (1 ano).

Fonte: Elaboração própria, 2022.

5.3 COORDENAÇÃO DE CURSO

O coordenador de curso é representado no Consu pelo coordenador da Escola da Saúde e desenvolve suas atividades em conformidade com as responsabilidades explicitadas no regimento geral, bem como no que está previsto no contrato de trabalho. Para materialização de suas intenções, de acordo com as necessidades do curso, tem um plano de ação, o qual é compartilhado no Colegiado de Curso, submetendo-se a aprovação do mesmo. Posteriormente é divulgado publicamente na página virtual do curso, de modo a favorecer a integração e melhoria contínua dos serviços desenvolvidos. Para o curso de Nutrição, a Fadba conta com o seguinte profissional:

- Coordenador: Jeandson Moraes da Silva
- Formação acadêmica: Nutricionista
- Titulação: Especialista (mestrado em andamento)
- Regime de trabalho: Integral, sem dedicação exclusiva
- Atuação profissional na área: Jeandson Moraes da Silva é graduado em nutrição pela universidade peruana Union/PERU (2008, revalidado pela UFBA em 2017) e graduado em Gastronomia pela Le Cordon Bleu Paris/Peru (2008). Especialista em Nutrição Esportiva pela Faculdade Roraimense de Ensino Superior (2020). Professor da Fadba desde 2020. Atualmente, coordena o curso de Nutrição da Fadba e é discente do programa de

mestrado do Centro Universitário Maria Milza (UNIMAM) no Programa de Sustentabilidade e Meio ambiente.

5.4 PERFIL DOCENTE

O professor é um aprendente, diferenciando-se do estudante por sua maturidade, responsabilidade e visão ampla do ato educativo que realiza. Age como mediador entre o sujeito e o conhecimento no processo de ensinagem, atuando em favor de uma aprendizagem ativa e duradoura. Em sua práxis pedagógica, atenta para o clima afetivo e de mútua confiança, fazendo de Jesus Cristo seu Mestre pessoal e o Modelo de excelência pedagógica. É sua responsabilidade criar ambientes de aprendizagem que favoreçam a realização de atividades investigativas, reflexivas e propositivas, a partir do trabalho cooperativo com vistas à resolução de problemas reais.

O professor deve ser uma pessoa que reconhece e respeita a individualidade, bem como valoriza cada estudante em suas particularidades. Um profissional que deve conhecer a Deus por experiência própria, evidencia consciência de que o conhecimento humano não é algo acabado e que a mente é finita. Em seu fazer pedagógico cria condições para que o estudante se aproprie do conhecimento que faz parte do patrimônio cultural da humanidade de forma socializada e contextualizada em harmonia com o conhecimento que provém de Deus.

Coerente com o perfil do egresso espera-se que o professor seja autônomo e protagonize seus processos de investigação e reflexão sobre a prática docente. Por seu turno, para a obtenção de resultados ótimos da proposta educativa, o professor deve revelar capacidades metacognitivas, socioemocionais e profissionais para o exercício do magistério. O quadro 14 a seguir apresenta as competências do perfil docente.

Quadro 14 – Competências constitutivas do perfil docente

OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIA

Relacionamento e Restauração	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus, por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com Seus propósitos redentivos.
Liderança e missão	Liderar pessoas e grupos, decidir de modo negociado e adotar atitude colaborativa para o alcance de metas, concretização da missão e proclamação do evangelho eterno.
Linguagens	Dominar e utilizar linguagens (multiletramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções.
Aprendizagem contínua	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente de modo que seu exercício profissional seja potencializado.
Autocuidado e alteridade	Reconhecer-se como sujeito na diversidade humana e compreender o impacto desta na vida em sociedade para cuidar da saúde física, emocional e espiritual de si e do outro, por meio do desenvolvimento da consciência socioambiental.
Ética profissional	Agir de modo ético em todo e qualquer contexto e neste fazer uso do raciocínio lógico, analítico e visão sistêmica para interpretar fenômenos oriundos do mundo do trabalho, resolver problemas, dar orientações, tomar decisões assumindo as responsabilidades decorrentes delas.
Criatividade e Inovação	Empreender, criar e inovar de forma responsável, considerando novas oportunidades em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento sustentável das regiões.
Ação didática	Dominar o fluxo da ação didática, considerando a coerência entre planejamento, concretização das situações de aprendizagem e avaliação, com vistas ao protagonismo discente.
Coprotagonismo	Promover a aprendizagem centrada no protagonismo discente a partir da adoção de estratégias de ensinagem alinhadas ao perfil profissional do egresso.
Transferibilidade	Articular situações reais do mundo do trabalho à teoria, numa perspectiva interdisciplinar, analisando e promovendo o desenvolvimento das competências previstas no Projeto Pedagógico de Curso considerando as unidades de aprendizagem abordadas e a profissão.

Fonte: Elaboração própria, 2018.

5.5 CORPO DOCENTE

O corpo docente do curso de Bacharelado de Nutrição é composto por doutores, mestres e especialistas, com formação compatível com a proposta curricular, conforme quadro a seguir. A atribuição dos professores segue o que está previsto no regimento acadêmico e em conformidade com o contrato trabalhista e o plano de carreira. Os

professores têm seu trabalho acompanhado pela coordenação de curso e avaliado numa tríplice ação: autoavaliação, avaliação da coordenação e avaliação dos estudantes.

Quadro 15 – Consolidação do Corpo Docente

Nome do Professor	Titulação	Regime de trabalho previsto	Experiência de docência superior	Experiência no Ensino à Distância	Experiência profissional	Produções triênio
André Luis Marocci Rivas	Mestrado	Integral	07 anos	02 anos	09 anos	0
Djeyne Wagmacker Ferreira	Doutorado	Integral	18 anos	02 anos	10 anos	17
Elenilda Farias de Oliveira	Doutorado	Parcial	11 anos	02 anos	13 anos	22
Fabio Madureira Garcia	Mestrado	Horista	09 anos	02 anos	09 anos	02
Gabrielly Sobral Neiva	Mestrado	Parcial	06 anos	02 anos	06 anos	12
Helen Meira Cavalcanti	Doutorado	Horista	13 anos	02 anos	05 anos	11
Jeandson Moraes da Silva	Especializa-ção	Integral	03 anos	02 anos	03 anos	09
Marcelo da Silva Torres	Especializa-ção	Integral	5 anos	02 anos	25 anos	01
Márcia Otto Barrientos	Mestrado	Parcial	15 anos	02 anos	26 anos	22
Pablo Sanches	Mestrado	Integral	15 anos	02 anos	15 anos	09
Paula Paulina Costa Tavares	Mestrado	Parcial	11 anos	02 anos	13 anos	16
Raimon Rios da Silva	Doutorado	Integral	08 anos	02 anos	03 anos	09
Sânzia Bezerra Ribeiro	Mestrado	Parcial	17 anos	02 anos	03 anos	14
Selena Castelão Rivas	Doutorado	Integral	22 anos	02 anos	16 anos	07
Tchana Weyll Souza de Oliveira	Mestrado	Parcial	15 anos	02 anos	16 anos	09
Tiago da Silva Lopes	Mestrado	Horista	04 anos	02 anos	04 anos	12

Fonte: Elaboração Própria, 2022.

5.6 FORMAS DE MEDIAÇÃO DO PLANEJAMENTO, DA EXECUÇÃO E AVALIAÇÃO DO TRABALHO DOCENTE

No contexto da prática docente, o planejamento é compreendido como um ciclo, ampliado segundo o movimento teoria-prática-teoria, resultado de um conjunto de decisões pedagógicas, capazes de orientar o professor na condução do trabalho em sala de aula, como um roteiro da narrativa docente (ARAUJO, 2010). Nessa contextura, ele se constitui uma oportunidade de aperfeiçoar as práticas pedagógicas, de modo que

sejam priorizados processos que enfatizem o desenvolvimento de aprendizagens autônomas e impulsionem o trabalho de aprendizagem colaborativo.

Na instituição, em decorrência do planejamento, há os planos de ensinagem, que após construção prévia, são discutidos com as coordenações de curso. Concomitantemente, os estudantes analisam, avaliam e validam tais planos a partir da moderação docente. Essa medida se faz necessária para a contemplação dos princípios pedagógicos adotados na Instituição.

Uma vez publicitados os planos de ensino em meio físico e digital, a assessoria pedagógica e as coordenações de curso, por meio de encontros sistemáticos e observação do cotidiano docente, acompanha a implementação dos planos de ensinagem, buscando identificar as relações entre o propagado e factível, bem como avaliar e decidir quanto as medidas cabíveis para que as evidências de competências sejam verificáveis e o currículo assegurado. Para potencializar o acompanhamento docente, a Instituição promove o Programa de Formação e Desenvolvimento Profissional Docente, instituído a partir das necessidades formativas dos professores, bem como a realização de momentos de atendimento individual, encontros colegiados e reuniões sistemáticas com as lideranças de turmas.

Para avaliar tanto o planejamento, quanto a efetivação do trabalho docente, a Instituição dispõe de mecanismos permanentes de escuta discente/docente (ouvidoria, coordenações de escola e curso) e prevê a avaliação do desempenho docente, por meio de instrumentos (questionários *on line*) e técnicas (rodas de conversa), aplicadas em diferentes momentos do semestre letivo, vinculada a critérios previstos no plano de cargos e salários. Trata-se de um processo articulado envolvendo a assessoria de recursos humanos e coordenadores de curso, em três perspectivas: autoavaliação docente, avaliação docente realizada pelos estudantes e avaliação docente realizada pela coordenação de curso. O processo é concluído com a devida devolutiva ao professor.

5.7 COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO

O colegiado de curso de Bacharelado de Nutrição, abaixo do Conselho Superior (Consu), é instância máxima no que tange as resoluções do curso, tendo a finalidade de fomentar a boa qualidade pedagógica, propondo, acompanhando e avaliando os assuntos de interesse dele.

O colegiado do curso de Bacharelado de Nutrição a atua em parceria com o respectivo Núcleo Docente Estruturante (NDE), analisando e avaliando suas proposições. É constituído pelos seguintes membros: coordenador de curso, seu presidente; docentes do curso; e representante discente, indicado pelo diretório acadêmico, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes.

Os colegiados do curso de Bacharelado de Nutrição, reúnem-se ordinariamente duas vezes por semestre e, extraordinariamente, quando convocado por seu presidente, por iniciativa própria ou a requerimento de dois terços dos membros que o constituem. As reuniões de colegiado de curso são secretariadas por um de seus membros, designado pelo presidente. Os registos das reuniões de colegiado de curso de graduação serão devidamente arquivados, e as decisões de interesse público divulgadas na forma de comunicados oficiais internos, observando-se as questões de natureza ética e a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

O processo decisório do colegiado do curso de Bacharelado de Nutrição seguirá um fluxo assim determinado: análise das questões apresentadas pelo NDE, com validação ou retorno delas ao NDE; aquiescência ou aprovação das questões do colegiado para o Consu; e publicização das decisões.

5.8 PERFIL DO TUTOR

O tutor será um articulador entre o professor e o estudante, no processo de aquisição e avaliação do conhecimento. O tutor junto à equipe multidisciplinar validará o conteúdo do ambiente virtual. Ele se engajará no trabalho cooperativo com vistas à resolução de problemas reais.

O tutor deverá ser uma pessoa que reconhece e respeita a individualidade, bem

como valoriza cada estudante em suas particularidades com excelentes habilidades de comunicação. Por isso resumimos como competências constitutivas do perfil do tutor, as competências descritas a seguir.

Quadro 16 – Competências constitutivas do perfil do tutor

OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIA
Relacionamento e Restauração	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus, por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com Seus propósitos redentivos.
Liderança e missão	Liderar pessoas e grupos, decidir de modo negociado e adotar atitude colaborativa para o alcance de metas, concretização da missão e proclamação do evangelho eterno.
Linguagens	Dominar e utilizar linguagens (multiletramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções.
Aprendizagem contínua	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente de modo que seu exercício profissional seja potencializado.
Autocuidado e alteridade	Reconhecer-se como sujeito na diversidade humana e compreender o impacto desta na vida em sociedade para cuidar da saúde física, emocional e espiritual de si e do outro, por meio do desenvolvimento da consciência socioambiental.
Ética profissional	Agir de modo ético em todo e qualquer contexto e neste fazer uso do raciocínio lógico, analítico e visão sistêmica para interpretar fenômenos oriundos do mundo do trabalho, resolver problemas, dar orientações, tomar decisões assumindo as responsabilidades decorrentes das mesmas.
Criatividade e Inovação	Empreender, criar e inovar de forma responsável, considerando novas oportunidades em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento sustentável das regiões.

Fonte: Elaboração própria, 2021.

As atividades de tutoria serão compreendidas como parte do processo de mediação pedagógica e organizadas por tutores, que se responsabilizarão de realizar processos de regulação da aprendizagem e encaminhamentos para correção de rota, sempre que necessário. Caberá, também, ao tutor:

- estudar e conhecer o material básico da disciplina/módulo, a fim de possuir domínio dos respectivos conteúdos, para oferecer orientação pertinente aos discentes em suas necessidades específicas;

- postar no ambiente virtual o material didático a ser utilizado no componente curricular;
- auxiliar os discentes com orientações sobre o uso do ambiente virtual de aprendizagem;
- manter contato constante com os discentes incentivando-os na utilização das ferramentas de interação, estudo e leitura do material;
- aplicar provas, quando houver;
- lançar notas das avaliações de aprendizagem.

As atividades dos tutores poderão ser desenvolvidas via plataformas digitais ou ainda, em momentos presenciais, de modo que haverá feedbacks periódicos no sentido de aperfeiçoar o planejamento didático-metodológico visando o alcance dos objetivos de aprendizagem e desenvolvimento. Tais atividades desenvolvidas serão avaliadas semestralmente pelos estudantes, professores e coordenação de curso, por meio de formulário eletrônico disponibilizado no campus virtual, como parte da política de avaliação de desempenho de seus profissionais.

A interação entre tutores, professores e coordenação de curso acontecerá periodicamente, por meio digital (e-mails, sessões síncronas etc.) ou presencialmente.

5.9 COMPOSIÇÃO DO CORPO DE TUTORES

O corpo de tutores, por sua formação acadêmica e experiência na modalidade EaD, atende aos requisitos indicados pelo instrumento de avaliação de curso do Inep, conforme visto no quadro 17 a seguir.

Quadro 17 – Consolidação do Corpo de Tutores do curso.

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência em EAD
Denise Ciriaco Dias de Aquino	Especialização em Psicologia do Trabalho	Psicologia	40h/semanais	Tutora Fadba (2 anos)
Elíslei da Silva Cruz Ghissoni	Especialização	Administração	40/semanais	Tutora Fadba (18 meses)
Samile Damasceno dos Santos	Especialização (Educação e Tecnologias Aberta e Digital)	Letras Vernáculas	40h/semanais	Tutora de Curso EaD na UFBA (3 anos); Tutora Fadba (15 meses)

Fonte: Elaboração própria, 2022.

A atribuição dos tutores segue o que está previsto no regimento acadêmico e em conformidade com o contrato trabalhista. Os tutores têm seu trabalho acompanhado pela coordenação de curso e avaliado numa tríplice ação: autoavaliação, avaliação da coordenação e avaliação dos estudantes. Os tutores têm seu trabalho acompanhado pelo Nutec e pelos coordenadores de curso. São avaliados semestralmente como indicado anteriormente.

5.10 COORDENAÇÃO DA ESCOLA DE SAÚDE

A coordenação da Escola de Saúde (ESA) compõe a equipe pedagógica do curso e é exercida por um Professor (DE), designado pelo Consu, mediante indicação da Direção Acadêmica, a qual está diretamente vinculada. Atualmente, o coordenador designado para exercer esta função foi nomeado pela Portaria Fadba nº 01/2019. Para a escola de saúde, a Fadba conta com o seguinte profissional:

- Coordenadora da Escola de Saúde: Djeyne Wagmacker Ferreira
- Formação acadêmica: Fisioterapeuta (Faculdade Adventista de Fisioterapia, 2003)
- Titulação: Doutorado em saúde Humana
- Regime de trabalho: Integral com Dedicação exclusiva
- Atuação profissional na área: Djeyne Wagmacker Ferreira é graduada em Fisioterapia pela Faculdade Adventista de Fisioterapia (2003). Especialista em Condicionamento Físico Aplicado à Cardiologia pela União Metropolitana de Ensino (2005). Mestre em Saúde Humana (2013). Doutora em Saúde Humana pela Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública (2018). Professora da Fadba desde 2004, atuando com pesquisa, ensino e extensão nos seguintes temas: Cardiologia, bioestatística, epidemiologia e saúde do

idoso. Entre os anos de 2016 a 2018, exerceu a função de coordenadora de curso. Atualmente, coordena a Escola de Saúde da Fadba.

A ESA foi organizada institucionalmente no ano de 2015, objetivando integração e articulação entre os cursos da área e como uma estratégia de geração de oportunidades para favorecer ações interdisciplinares e multiprofissionais. Nesse sentido, as temáticas comuns que implicam em unidade e tomada de decisão são devidamente discutidas e efetivadas.

Tal configuração contribui para aproximação dos professores que atuam em diferentes cursos, alinhamento no que tange a processos e em tempo, fomenta a percepção de todos sobre cenários reais de atuação profissional. As atribuições da coordenação da ESA estão descritas no regimento geral.

6 INFRAESTRUTURA FÍSICA E INSTALAÇÕES ACADÊMICAS

Nesta seção estão explicitadas as principais instalações físicas da IES, compondo sua infraestrutura física e tecnológica.

6.1 INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS

As instalações administrativas da Faculdade Adventista da Bahia, estão distribuídas em seis prédios, a saber: prédio administrativo, central de atendimento, prédio do Instituto de Missões, prédios universitários 1, 2 e 3. O principal deles é o prédio administrativo. Neste, estão as salas dos membros da Diretoria, a Secretaria Acadêmica, departamentos e setores vinculados a Direção Geral e à Direção Administrativa. Trata-se de um ambiente climatizado, conectado à internet, com acessibilidade, devidamente estruturado para o atendimento às demandas institucionais.

A limpeza de tais espaços é realizada diariamente, antes e ao final do expediente comercial. Sua manutenção é realizada periodicamente, através do sistema de solicitação de ordem de serviço (gerência de serviços) ao setor responsável (setor de manutenção), o qual mantém cronograma fixo de atendimento, considerando a ordem do pedido e seu grau de urgência. Solicitações não emergenciais são atendidas em no máximo 24 horas, enquanto as emergências são atendidas imediatamente. Além da manutenção diária, a IES mantém um cronograma para manutenção de pintura (bianual), ar-condicionado e bebedouros (semestral).

6.2 SALAS DE AULA/ESTUDO

Na Fadba, as trinta e quatro salas de aulas/estudo são compreendidas como parte dos espaços de estudo e aprofundamento, apropriados para a vivência de situações que contribuem para a aprendizagem ativa e duradoura. São pensadas em função do PPI, climatizadas, conectadas a internet e mobiliário diversificado, permitindo-se diferentes *layouts* metodológicos. Contam também com compartilhamento de conteúdo por meio da tecnologia de *smart* TV.

Estão localizadas em prédios distintos, a saber: prédio universitário 1, prédio universitário 2 e prédio universitário 3, atendendo aos estudantes dos cursos de graduação e pós-graduação, com identificação adequada para cegos, rampas de acesso para pessoas com mobilidade reduzida, equipamentos que permitem acessibilidade metodológica e comunicacional.

A limpeza das salas é realizada diariamente, antes e ao final do turno de aulas. Sua manutenção é realizada periodicamente, através do sistema de solicitação de ordem de serviço (gerência operacional) ao setor responsável (setor de manutenção), o qual mantém cronograma fixo de atendimento, considerando a ordem do pedido e seu grau de urgência. Solicitações não emergenciais são atendidas em no máximo 24 horas, enquanto as emergências são atendidas imediatamente. Além da manutenção diária, antes do início do semestre letivo, são realizadas as obras de maior complexidade nos prédios como: pintura, reparos, ampliações e reforma em geral.

Quadro 18 – Salas de aula/estudo do prédio universitário 1

SALA	ÁREA (M^2)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 1
111	56,14	41 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 televisão, 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado, 1 mural.
112	60,14	54 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Televisão, 1 computador (Teclado e Mouse), 1 Cabo HDMI, 1 mural, 1 ar-condicionado.
113	67,19	44 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse),1 televisão, 1 cabo HDMI, 1 ar-condicionado
114	60,13	63 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado.
115	67,18	51 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Caixa de Som, 1 Cabo de áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
116	67,18	52 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1Splitter (HDMI e VGA), 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado, 1 Extensor USB, 1 mural.
117	70,18	73 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Projetor, 1 ar-condicionado, 1 cabo de áudio, 1 mural, 1 cabo HDMI.
118	70,18	50 mesas e cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Caixa de Som, 1 Cabo de áudio, 1 Projetor, 1 computador (teclado mouse), 1 Cabo HDMI, 1 Extensor USB, 1 mural, 1 ar-condicionado.
119	67,18	51 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 extensor USB, 1 ar-condicionado.
120	67,19	45 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Televisão, 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado.
201	66,55	47 mesas e 46 cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Caixa de Som, 1 Cabo de áudio, 1 Projetor, 1 computador (teclado mouse), 1 Cabo VGA, 1 Cabo HDMI e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.

SALA	ÁREA (M²)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 1
202	90,39	8 mesas grandes e 49 cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Projetor, 1 Cabo VGA, 1 Cabo HDMI e 1 Extensor USB, 2 cabos de áudio, 1 cabo de força para PC e 2 aparelhos de ar-condicionado.
211	54,29	44 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter HDMI, 1 Splitter VGA, 1 Projetor, 1 Cabo VGA, 1 ar-condicionado.
213	69,07	54 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 extintor USB e 1 ar-condicionado.
214	53,9	74 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 extensor USB e 1 ar-condicionado.
215	173,53	84 mesas e cadeiras docente, 2 armários, 1 mesa e 1 cadeira do professor, 3 quadros brancos, 1 mural de vidro, 3 aparelhos de ar-condicionado, 2 projetores, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Cabo de Áudio, 1 Cabo HDMI, 2 nichos.
216	79,9	8 mesas grandes e 61 cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 2 Armários, 2 nichos, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor e 1 Cabo VGA, 1 extensor USB e 2 aparelhos de ar-condicionado.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

Quadro 19 - Salas de aula/estudo do prédio universitário 2

SALA	ÁREA (M²)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 2
01	69,8	63 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.
02	69,8	53 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.
03	69,8	63 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.
04	69,2	61 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

Quadro 20 - Salas de aula/estudo do prédio universitário 3

SALA	ÁREA (M²)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 3
01	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
02	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
03	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
04	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
05	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
06	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
07	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.

SALA	ÁREA (M²)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 3
08	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
09	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
10	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
11	96,10	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
12	97,14	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

6.3 AUDITÓRIOS

A Fadba, possui um conjunto de auditórios, nove no total, espalhados pelo campus (prédio administrativo, auditório central, auditório do prédio universitário 2, igreja do campus, Instituto de Missões, residencial feminino, residencial masculino, salão de atos e auditório do Núcleo de Práticas Jurídicas). Os auditórios possuem capacidade variada para receber pequenos, médios e grandes públicos, sendo utilizados em reuniões dos órgãos colegiados, atividades científico-culturais, artísticas e religiosas, atos cívicos e formaturas. Todos são pensados conforme as necessidades institucionais, considerando aspectos relativos à acessibilidade. O auditório central, em especial, foi construído considerando conforto dos usuários, isolamento e qualidade acústica. Todos os auditórios são climatizados, estão conectados à internet, contam com recursos tecnológicos de multimídia, com disponibilidade de equipamentos para videoconferência, caso se faça necessário. Sua manutenção é realizada periodicamente e seu uso carece de solicitação prévia e responsabilização por parte do solicitante. Vale registrar que os auditórios atendem a comunidade interna e externa.

Quadro 21 – Auditórios da Fadba.

ESPAÇO	ÁREA (M²)	CAPACIDADE
Auditório (prédio administrativo)	49,36	50 pessoas
Auditório Central	518,96	480 pessoas
Auditório do prédio universitário 2	139,6	130 pessoas
Igreja do Campus	2.120,00	1.480 pessoas
Instituto de Missões	122,4	124 pessoas
Residencial Feminino	216,00	160 pessoas
Residencial Masculino	216,95	175 pessoas
Salão de Atos	285,60	350 pessoas
Auditório do NPJ	85,17	60 pessoas

Fonte: Gerência operacional, 2023.

6.4 SALAS DE PROFESSORES

A Faculdade Adventista da Bahia possui três salas de professores, uma em cada prédio universitário. Todas as salas estão conectadas à internet e possuem ar-condicionado, amplas janelas em vidro para iluminação e ventilação natural, para caso de necessidade.

Quadro 22 - Salas de professores da Fadba

SALAS DE PROFESSORES	ÁREA (M^2)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS
Prédio universitário 1	113,38	Ambiente para reunião de professores com TV; conexão de videoconferência e capacidade para 11 pessoas; sala para a Assessoria Pedagógica com armários e mesa com cadeiras para 4 pessoas; gabinete de estudos dos professores com 12 vagas; armários de uso individual (escaninho); bebedouro com água potável disponível; copa equipada com geladeira, mesa e cadeira para 4 pessoas; sala de descanso com conjunto de sofás e pufes; rede de descanso e impressora.
Prédio universitário 2	50,94	Mesa de reunião com capacidade para 15 pessoas; ambiente com sofá e poltronas para descanso; rede para descanso; banheiro; frigobar; uma copa e água potável disponível; impressora.
Prédio universitário 3	132,17	Mesa de reunião com capacidade para 9 pessoas, ambiente com sofá e poltronas para descanso; banheiro; geladeira; micro-ondas; copa e água potável disponível; impressora.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

A limpeza e a higienização de tais espaços são realizadas frequentemente ao longo dos turnos de atividades acadêmicas. Sua manutenção é realizada periodicamente, através da solicitação de ordem de serviço (gerência operacional) ao setor responsável (setor de manutenção), o qual mantém cronograma fixo de atendimento, considerando a ordem do pedido e seu grau de urgência. Solicitações não emergenciais são atendidas em no máximo 24 horas, enquanto as emergências são atendidas imediatamente. Além da manutenção diária, a IES realiza as obras de maior complexidade como: pintura, reparos, ampliações e reforma em geral, a partir de cronograma estabelecido pela gerência de serviços.

6.5 ESPAÇOS PARA ATENDIMENTO AOS DISCENTES

A Faculdade Adventista da Bahia, dispõe de variados espaços para atendimento aos estudantes, possibilitando diversidade na forma de atendimento: individual e coletivo. Dentre esses espaços destacam-se os gabinetes de trabalho docente, espaço das coordenações de cursos, bem como as salas de reuniões, espaço de trabalho do Neran, Nei, espaço de trabalho do LEEI e espaços reservados na biblioteca. Tais espaços se configuram como locais de produção acadêmica, discussão dos pares a respeito de questões acadêmicas e realização de estudos individuais, de atividades vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão. Todos os espaços são conectados à internet e dispõem de mobília, iluminação e climatização adequados.

6.6 ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA E ALIMENTAÇÃO

A Faculdade Adventista da Bahia, possui variados espaços de convivência e alimentação. Destaca-se aqui o centro de convivência, localizado no prédio universitário 1, por tratar-se de um espaço construído com o objetivo de possibilitar a integração de toda a comunidade acadêmica, além de estimular atividades acadêmicas que extrapolam os limites das salas de aula/estudo.

Tal espaço consiste num ambiente bonito e confortável, com mais de 2.000 m^2 de área, contendo dois jardins não cobertos, integrados por um espaço coberto em propostas arquitetônicas distintas. Nesse espaço também é possível reunir grupos de estudantes para atividades acadêmicas ao ar livre em um anfiteatro. Os dois jardins se integram através da área coberta identificada oficialmente como a entrada para o Prédio Universitário. Uma moderna livraria da Casa Publicadora Brasileira também integra o Centro de convivência com variadas opções de literatura, áudio e vídeo, material escolar e uma seção de produtos alimentícios saudáveis.

No centro de convivência do prédio universitário 1 há, também, o restaurante Bahia Verde com uma proposta saudável e inovadora no ramo da alimentação. No restaurante a comunidade acadêmica dispõe de diversas opções de lanches coerente com a filosofia institucional que valoriza e recomenda uma alimentação vegetariana. O

Bahia Verde também proporciona vida e integração a toda comunidade e visitantes nas noites de sábado, com cardápio especial e preços acessíveis.

O campus possui, ainda, um restaurante universitário aberto à comunidade interna e externa, o qual serve três refeições diárias. Seu cardápio é elaborado por um gastrônomo e um nutricionista. Ambos os espaços de alimentação são climatizados, atentam para quesitos relativos à acessibilidade e podem ser avaliados pelos usuários por meio da Ouvidoria.

A limpeza, higienização e manutenção do centro de convivência e espaços de alimentação segue o fluxo institucional, considerando a existência de setores e mão de obra própria para tais serviços.

6.7 LABORATÓRIOS

A Fadba possui variados laboratórios para uso acadêmico, atendendo as especificidades de seus cursos. Seu uso prescinde de normas de segurança, são climatizados, acessíveis, possuem mobiliário, equipamentos e recursos tecnológicos adequados ao uso e função. Os laboratórios da Escola de Saúde possuem três técnicos responsáveis, os quais atendem as demandas explicitadas por professores e estudantes nas atividades de ensinagem e aprendizagem.

A limpeza, higienização e manutenção dos laboratórios, ambientes e cenários para práticas didáticas, segue o fluxo institucional, considerando a existência de setores e mão de obra própria para tais serviços. Para os laboratórios de saúde, a Instituição possui contrato específico com uma empresa que presta manutenção preventiva e corretiva em visitas periódicas.

O curso de bacharel em Nutrição possui, nesse contexto, os laboratórios abaixo relacionados, para uso didático, potencializando a relação teoria/prática e as práticas profissionais.

6.7.1 Laboratórios Didáticos de formação básica

- **Laboratório de Informática -** A Fadba possui 03 Laboratórios de informática, todos climatizados, sendo o Laboratório de Redes de uso específico do Curso de Tecnologia em Gestão da Tecnologia da Informação. Tais laboratórios são utilizados para atender às demandas das atividades dos cursos, sendo utilizados para aulas práticas, avaliações, consultas, *workshops* e quaisquer outras atividades que necessitem de equipamentos de informática. O espaço físico foi projetado para atender até dois estudantes por computador. A altura das bancadas está de acordo com as regulamentações ergométricas, as cadeiras possuem regulagem de altura e há máquinas e mesas reservadas para pessoas com necessidades educativas específicas. Todas as máquinas estão ligadas à rede de computadores com acesso à internet.
- **Laboratório de atividades sensoriais -** Espaço físico de 45,98 m², está equipado com: espelhos, bolas suíças de diferentes formatos e tamanhos, *steps*, tatames, rolos, colchonetes etc. É utilizado para aulas práticas de dinâmicas de grupo, terapia grupal e práticas de relaxamento e vivências corporais.

6.7.2 Laboratórios didáticos de formação específica

- **Laboratório de Técnicas Dietéticas -** Espaço com 97,10m² destinado a realização das disciplinas de Técnicas Dietética, Tecnologia de Alimentos, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, Tópicos Avançados em Nutrição II, além de atividades de extensão e pesquisa no desenvolvimento de novos produtos, em boas práticas de manipulação de alimentos, entre outros. A capacidade aproximada é de 35 alunos por aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada. As atividades realizadas neste espaço são caracteristicamente de natureza interdisciplinar e transversal, contribuindo para um processo educativo qualitativo.
- **Laboratório de Análises Sensoriais -** Espaço com 11,20m², conta com 4 cabines para experimentação sensorial e condições adequadas de iluminação e fluxo de

indivíduos. Este laboratório está estrategicamente posicionado e comunicando-se com o Laboratório de Técnica Dietética, oferecendo assim suporte adequado para a realização das aulas práticas. A capacidade aproximada é de 10 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

- **Laboratório Maker/Órtese e Prótese -** Com 26,30mtr^2, tem por finalidade a ampliação do conhecimento teórico-prático com a possibilidade de treinamento de procedimento de modo a favorecer o desenvolvimento de habilidades relacionadas à produção de elementos em 3D. Possui Impressora 3D, materiais para corte, materiais de gesso, mesas, cadeiras etc.
- **Clínica-Escola da Fadba -** Possui ampla recepção, com quatro banheiros, diversos consultórios para atendimento de equipe multidisciplinar e para os estágios clínicos do curso de Nutrição.
- **Ambulatório de avaliação nutricional/ Clínica Escola -** Possui 2 consultórios, Espaço com 42m² para atendimento individual, destinado às práticas e treinamentos dos alunos da disciplina Avaliação Nutricional. A capacidade aproximada é de 8 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada. Junto ao laboratório, funciona um auditório para educação nutricional à comunidade dando suporte às disciplinas de Projetos e Educação Nutricional.
- **Centro de material e esterilização (CME)** com sala de Limpeza com 2.22 x 2.57 mts2. Sala de empacotamento com 2.80 x 1.48 mts2. Entrega de Material 3.51 x 1.82 mts2. Sala de Esterilização com 4.45 x 2.79 mts2. Sala Estéril para estocar materiais esterilizados com 4.45 x 2.22 mts2. Sala de Retirada de Material com 2.23 x 1.25 mts2.

6.7.3 Laboratórios de ensino para a área de saúde

- **Laboratório de Histologia e Embriologia -** Com 56,03 m², tem por finalidade a realização de atividades práticas de microscopia. Possui 26 microscópios, e têm sido laboratório base para diversas pesquisas ao longo de seus 24 anos de

existência. Oportunizando vivências em práticas laboratoriais, contribuindo desta forma com a ampliação do conhecimento teórico-prático, essenciais à formação do profissional de saúde.

- **Bromatologia, Biologia e Genética -** Com 57,51 m², tem por finalidade a realização de atividades práticas de bioquímica, bromatologia, farmacologia e imunologia, oportunizando vivências em práticas laboratoriais, contribuindo desta forma com a ampliação do conhecimento teórico-prático, essenciais à formação do profissional de saúde.
- **Laboratório de Bioquímica, Fisiologia e Física Aplicada -** Com 70,18 m², têm por finalidade a realização de atividades práticas de bioquímica, fisiologia e física aplicada oportunizando vivências em práticas laboratoriais, contribuindo desta forma com a ampliação do conhecimento teórico-prático, essenciais à formação do profissional de saúde.
- **Laboratório de Anatomia e Neuroanatomia/ Modelos atômicos -** Possuem 46,85 m² e 124,47 m², respectivamente, tem por finalidade o estudo da morfofisiologia do corpo humano com aulas práticas realizadas em modelos anatômicos, cadáveres e esqueletos. Nestes espaços físicos são aprofundados de maneira prática o estudo do corpo humano através de ossos, músculos, nervos, articulações bem como seus sistemas, nervoso central e periférico, cardiorrespiratório, gastrointestinal, geniturinário entre outros. É composto por quatro espaços, laboratório de modelos anatômicos; laboratório de anatomia e neuroanatomia com ênfase em peças cadavéricas. Ambos são amplos e possuem ar-condicionado. Além destes existem outros dois espaços: um para armazenamento de ossos e outro para armazenamento de cadáveres.

6.7.4 Laboratórios de habilidades

- **Centro de simulações Hospitalares -** Esse laboratório tem por finalidade simular o ambiente hospitalar, de modo que favoreça a ampliação de conhecimentos teórico-práticos, com treinamentos de procedimentos específicos em diversas áreas de atuação profissional. O ambiente serve para desenvolver nos discentes

a aquisição de habilidades específicas nas diferentes áreas da saúde, que utilizam este espaço como campos de atuação. Possui quatro camas hospitalares com bonecos de tamanho humano e equipamento próprio de uma Unidade de cuidados intensivos, dividido por cortinas. Favorece a adaptação a tal tipo de ambiente hospitalar.

A limpeza, higienização e manutenção dos laboratórios segue o fluxo institucional, considerando a existência de setores e mão de obra própria para tais serviços. Para os laboratórios de saúde, a Instituição possui contrato específico com uma empresa que presta manutenção preventiva e corretiva em visitas periódicas (pelo menos duas por semestre) e/ou quando demandada.

As demais especificações desses espaços podem ser constatadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) - 2020 a 2024.

LABORATÓRIOS DIDÁTICOS E DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS
Laboratório de avaliação Física
Espaço com 56,4m2, com finalidade de ampliação do conhecimento teórico-prático de modo à favorecer o desenvolvimento de habilidades relacionadas à avaliação e diagnóstico. Possui 2 macas, mesas e cadeiras para anamnese, balanças para adultos, balanças pediátricas, estadiômetros, fita métrica, estetoscópios, tensiômetros entre outros. A capacidade aproximada é de 30 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.
Laboratório técnicas dietéticas, bebidas e análises sensoriais
Espaço de 68,30 m^2, destinado ao desenvolvimento de práticas odontológicas, favorecendo o aprendizado pré-clínico. Este laboratório conta com bancadas iluminadas e suportes para equipo odontológico. A bancada possui saída de ar e água conectados ao compressor, para uso de caneta de alta rotação, micromotor odontológico e seringa tríplice. O laboratório possui capacidade para 30 alunos.
Laboratório de habilidades terapêuticas
Este laboratório tem por finalidade a ampliação do conhecimento teórico-prático com a possibilidade de treinamento de procedimento de modo à favorecer o desenvolvimento de habilidades relacionadas à conhecimentos Fisioterapêuticos e biotecnológicos.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

6.8 AMBIENTES E CENÁRIOS PARA PRÁTICAS DIDÁTICAS: OUTROS ESPAÇOS

O Curso de Bacharelado de Nutrição, possui outros ambientes e cenários para práticas didáticas adequados às atividades acadêmicas. São eles:

- **Centro de Pesquisas Ellen White.** Espaço destinado ao estudo e a pesquisa da vida e dos escritos de Ellen G. White, bem como da história da Igreja Adventista do Sétimo Dia.
- **Clínica Escola.** Possui ampla recepção, com quatro banheiros, diversos consultórios para atendimento de equipe multidisciplinar e para os estágios clínicos dos diferentes cursos. Possui espaços destinados à atendimentos fisioterapêuticos, de enfermagem, de odontologia, psicologia, nutrição e Pedagogia. Em sus estrutura física possui ainda um Centro de Material e Esterilização, salas para atividades em grupos, piscina aquecida e consultórios terceirizados para diversos atendimentos em saúde.
- **Complexo esportivo.** Composto por duas quadras poliesportivas, campo Society, quadra de tênis, academia. Tais espaços de uso da comunidade acadêmica oportuniza a prática regular de atividades físicas e recreativas, contribuindo para o emocional e social de seus usuários.
- **Núcleo de Empreendedorismo e Inovação (Nei).** Espaço de uso comum, com 11,52 m^2. Trata-se de uma unidade organizacional que visa promover programas e projetos, para integrar comunidade acadêmica (estudantes, professores e técnicos), comunidade externa e parceiros públicos/privados (agentes institucionais e organizacionais).
- **Sete Junior (7Jr) -** Espaço que integra a *Staff Jr.* e presta consultoria empresarial (consultorias, pesquisas, treinamentos e palestras) às organizações.
- **Restaurante Universitário -** Espaço com 1.460,75m², administrado pela Diretoria de Assuntos Estudantis da Fadba. Encontra-se de acordo com as normas de segurança e vigilância sanitária necessária ao seu funcionamento assim como ao desenvolvimento de atividades didáticas visando sua utilização como laboratório para o ensino do conteúdo prático-profissional do curso, campo de estágio e atividades de pesquisa e extensão. A capacidade aproximada é de 40 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

6.9 BIBLIOTECA

A Biblioteca Pastor José Viana foi fundada em 1979 e estava localizada num prédio antigo. A partir de 2022 ganhou novas instalações no Centro de Estudos e Pesquisas (Cesp). Tal Centro compreende um prédio de um andar, com 1.744m². O pavimento térreo possui 948m² e nele se encontra a recepção, sala da gerência, processo técnico, gabinete do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), gabinete do Núcleo de Apoio a Pesquisa (Naipe) e salão principal que abriga o acervo além do setor de periódicos. O pavimento superior possui 796m² e conta com sete salas de estudo em grupo um auditório com capacidade para cerca de 40 pessoas. Ao todo, a biblioteca pode atender simultaneamente cerca de 200 pessoas. Para possibilitar o acesso de pessoas com dificuldade de locomoção ao pavimento superior, a biblioteca conta com uma plataforma elevatória e sanitário adaptado. Funciona nos seguintes dias e horários: domingo das 8h às 17h, de segunda a quinta-feira das 8h às 22h e na sexta-feira, das 8h às 16h.

No sentido de acompanhar os avanços tecnológicos, a biblioteca tem adotado os mais avançados recursos, oferecendo aos usuários amplas possibilidades de pesquisa no atendimento à diversidade de consultas que ocorrem na área acadêmica com o objetivo de coletar, sistematizar e disseminar informações relevantes.

A biblioteca adota o Sistema Decimal Dewey, para o processo de classificação bibliográfica, e o Código AACR2 (*Anglo-American Catalog Rules*) para a descrição física da obra. Adota, também, a política de acesso livre aos terminais de consulta e estantes de livros, auxiliado por pessoal habilitado, quando solicitado. Para atender de forma satisfatória a comunidade acadêmica, conta com profissionais habilitados para atender cada necessidade, quer seja, utilizar o espaço para leitura e pesquisa ou a simples localização de uma obra no acervo.

A equipe é constituída de profissionais graduados em Biblioteconomia encarregados da direção da biblioteca bem como do processo técnico. Além destes, há auxiliares de biblioteca e auxiliares de serviços gerais, todos trabalhando de sorte a atender os três turnos. A Biblioteca conta, ainda, com uma equipe de monitores que auxilia em tarefas de suporte geral e atendimento ao público no salão principal, atuando em horário parcial, cobrindo os três turnos de trabalho.

6.9.1 Acervo

O curso de Bacharelado de Nutrição, possui, no mínimo, 03 (três) títulos indicados para a bibliografia básica em cada componente curricular, na proporção um (1) livro para cada oito (8) vagas ofertadas, devidamente catalogados e tombados junto ao patrimônio da Fadba. Para a bibliografia complementar há o mínimo de 05 (cinco) títulos para cada componente curricular e no mínimo 2 exemplares. A maior parte do acervo para o curso de Bacharelado de Nutrição está disponível no formato digital por meio de uma parceria em contrato anual e acesso contínuo com a "Minha Biblioteca".

O catálogo do acervo da biblioteca pode ser consultado através do portal da instituição ou do link direto <http://biblioteca.adventista.edu.br/>. O sistema de automação de biblioteca adotado pela IES é o SophiA, que apresenta uma interface amigável, dispondo de módulos de pesquisa web, catalogação, empréstimo/devolução, circulação e de relatórios. Nele o usuário pode consultar os catálogos disponíveis no sistema da biblioteca, pode realizar reservas, renovar os livros emprestados em sua conta e receber mensagens automáticas da Biblioteca.

A biblioteca disponibiliza na página do catálogo, links para diversos portais de conteúdo, para pesquisa on line, servindo como uma ponte entre a produção científica global e nossa comunidade acadêmica. A página tem o objetivo de apontar links com fontes de informação especializada em texto completo, existentes na rede, bem como facilitar o acesso a bibliotecas, bases de dados, e redes de informação. Quando o usuário da biblioteca (aluno ou professor) efetua login, é apresentado os links para nossas duas plataformas assinadas pela instituição que são: Base de Dados EBSCO que possibilita acesso a cerca de cinco mil títulos de periódicos internacionais nos pacotes "Academic Search Elite" e "ATLA", por meio de um eficiente mecanismo de busca que permite realizar filtros e assim possibilitar acesso rápido e preciso aos assuntos pesquisados. Outra plataforma assinada pela instituição é a biblioteca digital "Minha Biblioteca" que conta com aproximadamente 11.300 títulos de e-books em um amplo acervo multidisciplinar.

A Biblioteca dispõe de um acervo de 77.531 livros; uma coleção de 878 títulos de periódicos, 756 exemplares de multimeios (CDs, DVDs, CD-ROMs). No acervo também

constam trabalhos de conclusão de curso de graduação, dissertações e teses, em todas as áreas de conhecimento.

Quadro 23 - Acervo da Biblioteca

ÁREAS	LIVROS			PERIÓDICOS		MULTIMEIOS		OUTROS RECURSOS	
	Físico		Digital	Físico					
	Títulos	Exem-plares	Títulos	Títulos	Exem-plares	Títulos	Exem-plares	Títulos	Exem-plares
Ciências Exatas e da Terra	646	2.609	3.517	10	104	14	31	0	0
Ciências Biológicas	217	812	8	7	104	14	76	0	0
Engenharia/ Tecnologia	52	175	14	3	6	0	0	0	0
Ciências da Saúde	3.260	11.843	6.137	145	3.169	113	423	0	0
Ciências Agrárias	18	21	91	0	0	0	0	0	0
Ciências Sociais Aplicadas	7.622	22.626	6.321	216	3.726	396	484	27	27
Ciências Humanas	19514	41.088	1.051	438	14.316	199	421	5	5
Linguística, Letras e Artes	1.141	2.972	417	17	106	70	152	2	2
Multidisciplinar	512	1.826	6	48	744	12	16	0	0
Total	32.982	83.963	17.562	884	22.275	818	1.603	34	34

Fonte: Biblioteca, 2023.

6.9.2 Política de empréstimo

Quanto à política de empréstimo, a biblioteca adota os critérios observados no quadro 24.

Quadro 24 – Política de empréstimo de livros da biblioteca

CATEGORIAS	QUANTIDADE DE LIVROS	DIAS ÚTEIS
Estudantes Ensino Médio e Ensino Superior	3	5
Estudantes Ensino Superior (concluinte)	4	10
Estudantes Ensino Superior (duas graduações)	5	10
Estudantes Ensino Superior (duas graduações concluinte)	7	15
Estudantes Pós-Graduação (encontros quinzenais)	5	20
Estudantes Pós-Graduação (encontros mensais)	5	30
Estudantes Pós-Graduação (Teologia)	8	30
AFAM	3	5
Funcionários - professores	8	40
Funcionários Técnico Administrativo	3	10

Fonte: Biblioteca, 2023.

Registra-se que é vedado o empréstimo de periódicos e outros materiais especiais tais como: dicionários, vocabulários, glossários, teses, dissertações, monografias e obras consideradas raras.

Aos estudantes recém-ingressos na instituição, é garantido o serviço de orientação por meio de uma apresentação seguida de visita in loco feita e conduzida pelo coordenador da biblioteca ou seu representante. Na oportunidade são transmitidas as informações básicas sobre o espaço físico, o uso da biblioteca e suas normas, bem como os serviços disponibilizados aos estudantes, a fim de que estes possam utilizar os recursos disponíveis, de maneira eficiente, conforme regulamento próprio.

6.9.3 Serviços

Aos usuários são ofertados os serviços de: a) Orientação no uso em terminais de consulta do acervo; b) Orientação de busca e recuperação de livros, periódicos e informações; c) apoio na elaboração do levantamento bibliográfico; d) controle e agendamento das salas de estudo em grupo e auditório. Garante-se também o serviço de circulação de acervos através de: empréstimo, devolução e serviço de Reserva de livros emprestados – Sistema automatizado, elaboração de relatórios estatísticos sobre o acervo e investimentos.

6.9.4 Planos de atualização do acervo

A Faculdade Adventista da Bahia, entende que a biblioteca é um de seus setores acadêmicos de grande importância na contribuição do acesso à informação para os estudantes e professores. Nessa perspectiva possui uma política de constante atualização e expansão do acervo, quer seja em meios físicos ou digitais, tendo permanentemente provisionado em seu planejamento financeiro essa ação.

A Política de aquisição de acervos é determinada pelos aspectos qualitativos e quantitativos, possibilitando aos estudantes e docentes o acesso à bibliografia básica do curso, em quantidade e conteúdo. A ampliação do acervo do curso ocorre gradativamente de acordo com os seguintes critérios: a) solicitação e/ou indicação do NDE, docentes e coordenação de curso; b) solicitação de discentes; c) indicação do bibliotecário; d) demanda de pesquisas realizadas; e) lançamentos nas áreas.

Na aquisição de livros básicos é observada a proporção de 01 (um) exemplar para cada 8 (oito) vagas. Quando o título aparece em mais de um componente curricular, é utilizado o critério de aquisição de igual número de exemplares a cada repetição. A composição do acervo se dá através de dotação orçamentária, anual.

6.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Há instalações sanitárias nos distintos prédios, devidamente identificadas e limpas diariamente, seis vezes ao dia ou sempre que necessário. Os sanitários para uso dos estudantes, num total de oito, possuem tamanho médio de 45 m^2, acessíveis, com manutenção periódica, conforme fluxo institucional. Nesses espaços há banheiros familiares e fraldários.

6.11 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

A Faculdade Adventista da Bahia, percebe a área de tecnologia da informação e comunicação como um pilar no que tange a acessibilidade comunicacional. Para isso, investe em expansão da conectividade com a rede mundial de computadores, ampliando constantemente sua largura de banda com a internet e estrutura física tecnológica. Procura filiar-se a novas redes acadêmicas, trazendo ao seu quadro docente, corpo técnico-administrativo e principalmente discente, uma estrutura hábil e eficaz no provimento do ensino, pesquisa e extensão.

A Fadba possui um Data Center com acesso controlado, umidade e temperatura monitoradas, guarnecido de plano de contingência que provê o “Norte” para solução de problemas ocasionados por algum incidente, seja de segurança, energético e outros. No quesito estabilidade da energia elétrica, o Data Center possui um sistema de gerador com acionamento automático, além de nobreaks de alta capacidade, trazendo alta disponibilidade aos serviços oferecidos, garantindo seu funcionamento permanentemente. Um sistema de monitoramento utilizando a ferramenta zabbix, traz a eficiência e proatividade necessária ao contínuo funcionamento dos serviços ofertados.

O Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação, possui SLA para cada serviço prestado em seu arcabouço, fornecendo métricas através da ferramenta Auvo, software de gestão Ordens de Serviços e controle de ativos, responsável pelo monitoramento da vida útil dos equipamentos que compõem o parque tecnológico da instituição. Em sua Dashboard, o Auvo fornece graficamente, parâmetros e os resultados obtidos por toda equipe de tecnologia e suporte ao discente, docente e corpo técnico.

A Fadba possui Política de Segurança de Informação (PSI), um conjunto de normas e procedimentos acessível a todos os usuários da rede, assinado no ato da criação da conta de acesso à rede computacional da instituição.

A rede computacional da Fadba é dividida através de VLANS com subnets em topologia Campus Area Network (CAN), gerenciadas por um equipamento firewall de última geração, capaz de garantir a devida segurança dos dispositivos conectados à WLAN ou LAN. Os diversos pontos de acesso WiFi, dão aos discentes, docentes e corpo técnico, uma experiência no acesso à rede e internet.

O Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação possui um plano de manutenção preventiva executado duas vezes ao ano, aproveitando o período de recesso das atividades acadêmicas. No recesso entre o primeiro e o segundo semestre são realizadas as atualizações de softwares.

6.11.1 Infraestrutura Tecnológica

A instituição compreende que uma estrutura de Tecnologia da Informação que atenda aos princípios da confidencialidade, integridade e disponibilidade (CID), é o pilar básico para o cumprimento de leis como Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), lei n. 13.709/2018. Para fazer valer os demais princípios da segurança da informação, investiu-se recursos em um data center climatizado, com fornecimento elétrico redundante, provido de nobreaks e gerador, garantindo estabilidade elétrica e funcionamento contínuo, 24 horas por 7 dias semanais, além de estrutura de backup e servidores distribuídos de última geração.

A Fadba possui o 7 Edu, sistema ERP composto de variados módulos, sendo eles:

- **Portal de Notícias:** Site de notícias e informes, responsável pelas socializações e publicação dos documentos públicos e convergência de acesso aos demais sistemas. Vale salientar que o portal de notícias pode ser acessado por qualquer visitante do site e dispõe de ferramenta de atendimento via chat para: Processo Seletivo, Pós-Graduação, Educação Básica, Nutec – Suporte a Sistemas e outro.
- **Portal do Professor e Coordenadores:** Módulo responsável por coletar e alimentar os dados acadêmicos, tais como cadastros de aulas em espaços diversificados, aulas em sala, frequência, notas, conteúdo programático e outros. Este módulo interage com a ferramenta AVA.
- **Portal do Estudante:** Módulo responsável pelo acompanhamento do discente, auxilia no acesso às informações de secretaria, protocolos, requerimentos, notas, frequência, conteúdo programático, financeiro, matrícula, carteira de estudante virtual e outros. Este módulo interage com a ferramenta AVA.
- **Secretaria:** Módulo de gestão acadêmica, gerenciado e operacionalizado pela Secretaria Acadêmica e Finanças estudantis.
- **Financeiro:** Os softwares ASF e ASSI compõem o módulo financeiro/contábil; juntos dão o aporte tecnológico para o gerenciamento financeiro e contábil à instituição.

Parte destes ambientes estão hospedados em Nuvem, Locaweb e parte no data center local. Operam em tecnologias variadas e armazenam os dados em sistemas de banco de dados Mysql e SQL Server. Interagem entre si de maneira transparente, propiciando um uso adequado dos serviços. Para o armazenamento de arquivos, a Fadba utiliza serviço em Nuvem como One Drive e Drive da Google.

Os sistemas operacionais dos servidores são implementados em tecnologias de virtualização, trazendo agilidade e diminuição do Recovery Time Actual (RTA) e Recovery Time Objective (RTO).

O Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação, está trabalhando no projeto de atualização da estrutura do Data Center, a fim de garantir a implementação de novos recursos redundantes, ainda mais eficientes.

O Datacenter atual fica localizado no centro do Campus e é interligado aos demais prédios através de cabos de fibras óticas, utilizando todos em 12 Fo, somando mais de seis quilômetros de cabos ópticos espalhados por todo o campus. Por ser um sistema autônomo (AS), a Fadba possui seu próprio bloco de endereços IPs Públicos, o que lhe permite a abertura de sessões BGP com as demais operadores e instituições de ensino superior, tais como o POP-RNP-UFBA. Atualmente possui duas bordas de acesso à internet através de fibra ótica, garantindo a redundância necessária para a continuidade no provimento do acesso à internet. Todos com contrato de SLA de 99,2% de uptime.

Para garantir o funcionamento ininterrupto dos serviços de T.I., o fornecimento de energia é um fator de suma importância, por isso possui sistema gerador no prédio onde está localizado e um nobreak em seu Data Center e POPs espalhados pelos diversos prédios do campus para prevenir eventuais falhas no fornecimento elétrico por parte da concessionária de energia. O sistema de nobreaks do data center possui autonomia de 3,$^{1/2}$ horas ininterruptas, e grupo gerador com autonomia de 8 horas sem a necessidade de reabastecimento, podendo ser reabastecido conforme a demanda.

A Fadba possui Plano de Contingência e PSI, trazendo eficiência, restauração rápida e eficaz dos serviços de tecnologia em caso de desastre ou incidentes. Sua rede de dados é provida por equipamentos de alta performance, através de conectividade óptica e metálica, além de fornecer ao seu corpo técnico-administrativo, docentes e discentes, acesso Wireless aos serviços internos e internet nas áreas comuns, salas de aula multimídia, biblioteca e auditórios, proporcionando o uso de metodologias que oportunizem aprendizagem ativa, aplicadas por seus professores em salas de estudo e espaços diversificados, além de provimento de serviço de impressão. Por entender que os dados são um ativo precioso, impossíveis de serem monetizados, existe a preocupação extrema de sua preservação.

6.11.2 Infraestrutura de execução e suporte

A instituição mantém em sua estrutura organizacional dois setores responsáveis por prestar os serviços de suporte e infraestrutura em tecnologia da informação, são eles:

- **Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec):** fornece suporte aos docentes, tutores e discentes, proporcionando o apoio necessário às demandas acadêmicas, dirimindo dúvidas e gerenciando seus laboratórios de informática, mantendo o pleno funcionamento das salas de aula multimídia, AVA e laboratórios de apoio.
- **Manutenção e Equipamentos de informática e Redes:** voltado ao reparo e manutenção dos computadores, redes e demais equipamentos tecnológicos dos setores de apoio, que viabilizam o principal objetivo: levar a educação, ciência e tecnologia a todos ao redor. Softwares de gerenciamento de ordens de serviço e atendimentos, ajudam a respeitar as boas práticas de governança, garantindo uma maior eficácia nos contratos de SLA dos serviços de T.I.

Todas as equipes técnicas são compostas por profissionais com formação superior nas áreas de tecnologia da informação e contam com o apoio de estagiários estudantes. Verbas específicas são orçadas anualmente para o constante aperfeiçoamento técnico das equipes através de capacitações e treinamentos promovidos pelo departamento de Recursos Humanos, além da participação em eventos externos, tais como feiras, cursos, congressos e workshops.

Indicadores de produtividade são medidos através das ferramentas de gestão de atendimento. Através de uma Dashboard, o gestor de cada equipe acompanha o tempo médio alcançado por O.S. especificamente sob as demandas de sua área. Além da equipe de tecnologia, a instituição conta também com pessoal de serviços elétricos, hidráulicos e de ar-condicionado para garantir o bom funcionamento tecnológico institucional.

A instituição possui outros fornecedores que a apoiam com suporte à segurança da informação, como por exemplo, o contrato SLA 5x9 firmado com a Brasiline, que oferece serviço de segurança da informação e monitoramento da rede computacional, mitigação e firewall Fortgate, assim como de ferramentas para o devido cumprimento

ao Marco Civil da Internet. Os procedimentos de continuidade e recuperação de desastres, está contemplado no Plano de Contingência Institucional.

6.11.3 Recursos de tecnologias de informação e comunicação

A IES acompanha as tendências e o desenvolvimento tecnológico à medida que proporciona recursos que potencializam o processo formativo. Nesse contexto a IES destaca recursos de tecnologia de informação e comunicação que utiliza e considera inovadores:

- Ambiente virtual de aprendizagem (AVA), explicitado *no item 5.12.5*;
- Redes sociais, tais como Instagram e grupos de WhatsApp
- Tecnologias de telefonia, tais como o sistema FreePBX e ChatBoot (Ane);
- Teleconferência e Videoconferência, tais como: Youtube e Zoom; a instituição tem licença para todo professor;
- Programações específicas de computadores (software), tais como: Office para todos os professores e alunos; PSPP; Winpepi; Visual Studio; MySQL, Veyon, Kaspersky, Camtasia, Canva; software de simulação de empresas;
- Objetos de aprendizagem, como: impressora 3D; Kits Arduino; Smart TV, projetores, caixa de som, microfone, Webcam, Roteadores de internet; computadores; computadores para treinamentos;
- Tablets, monitor multiparamétrico; simulador de RCP; Osciloscópio, microscópio digital; fonte de bancada; mini retífica, Microscópio projetado na TV;
- Conteúdos disponibilizados em suportes tradicionais e conteúdos suportes eletrônicos como: Minha biblioteca; Vimeo para vídeo aulas; Revistas digitais; Sofia da Biblioteca; GTIfadba.com.br.; EBSCO.

6.11.4 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

A Instituição possui um ambiente virtual de aprendizagem (AVA/Moodle) integrado ao sistema de gerenciamento acadêmico 7 Edu. O Moodle que é uma plataforma de código aberto, atende a todos os requisitos necessários para uma

excelente experiência de uso. Por meio dele, estudantes, professores, tutores, secretaria acadêmica, coordenações de curso e da escola, têm uma visão ampla dos processos pedagógicos, permitindo-se interação, cooperação e reflexão entre os envolvidos no processo educativo, possibilitando a adoção de recursos inovadores.

Cada usuário, seja ele professor, tutor ou estudante, possui um *login* próprio, que possibilita acesso em qualquer tempo e local com acesso à internet. Vale registrar que o AVA fica disponível initerruptamente, com SLA – 99,2%, garantido por contrato junto ao Data Center em Nuvem, atendendo a todas as prerrogativas técnicas para garantir sua escalabilidade, provimento aos serviços contratados, backup e contingência em caso de desastre ou incidentes de segurança.

O AVA é amplamente utilizado nos processos pedagógicos, possibilitando aos envolvidos grande facilidade e centralização das informações, visto que o portal acadêmico – 7 Edu, dialoga plenamente com os recursos do Moodle, compartilhando entre eles as informações e realizando SSO (Single Sign On) no acesso aos sistemas, desburocratizando e unificando a autenticação dos usuários em uma única credencial de acesso. O Plano de Contingência de Tecnologia da Informação da Instituição, previsto no PDI, contempla os mecanismos de recuperação de desastres desta plataforma.

No campus virtual, são disponibilizados recursos como fóruns acadêmicos e de orientação, murais de avisos, troca de mensagens individuais, troca de mensagens em grupo e réguas de comunicação.

Nos fóruns, os estudantes interagem com colegas, professores e tutores. O recurso de mural de aviso é disponibilizado dentro de cada módulo, promovendo uma comunicação específica para turma. Por meio dos recursos de troca de mensagens, seja individual ou em grupo, a acessibilidade comunicacional é potencializada.

Por meio do campus virtual o estudante pode, também, visualizar a unidade de aprendizagem das aulas, participar de chat e ter acesso aos materiais didáticos utilizados pelo docente. O estudante tem, ainda, acesso a plataformas de bibliotecas virtuais e pesquisas em bases de periódicos (o acesso ocorre de maneira rápida e intuitiva).

O campus virtual, por meio do Nutec, passa por avaliação periódica, a qual é devidamente documentada, visando ações de melhoria contínua.

A Instituição dispõe de recursos de tecnologia da informação internos e externos que asseguram a disponibilidade, continuidade e desempenho dos serviços vinculados a área, contando com um DataCenter (DC), o qual teve seu projeto e execução realizados por diversos parceiros tecnológicos, respeitando todas as normas nacionais e internacionais que mitigam os riscos e aumentam a disponibilidade e continuidade das operações.

6.11.5 Plano de expansão e atualização de equipamentos

A instituição mantém os equipamentos de T.I. sempre funcionais e atualizados, fazendo a substituição dos mesmo a partir do seu quinto ano de vida ou quando não apresenta mais vida útil antes desse período. Porém, a instituição, através do departamento de tecnologia da informação e comunicação, está trabalhando na elaboração e planejamento de um documento anual, o Plano de expansão e atualização de equipamentos de tecnologia, o qual será entregue anualmente à diretoria, sempre no mês de setembro, para que as demandas sejam contempladas no orçamento exercício vindouro, visando documentar as necessidades de ampliação nas áreas de infraestrutura de Tecnologia da Informação, armazenamento, equipamentos desktop, processamento, conexão de dados, segurança da informação e recuperação de desastres.

Como métrica, será considerada a demanda crescente dos meios de comunicação multimídia, novos projetos e empreendimentos da instituição que envolvam o Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação, garantia, validade e licenciamento de softwares, depreciação e atualização do parque de máquinas e impressoras, além de demanda e oferta dos laboratórios e salas de aulas.

Tal documento norteará a diretoria nas decisões orçamentárias da área de Tecnologia da Informação e trará um cronograma prévio dos projetos a serem executados no próximo exercício, assim como alertará a mesma acerca de demandas crescentes em questões específicas, como exemplo, o uso crescente do acesso à internet através dos wireless do campus.

Como indicadores de crescimento, serão utilizados os seguintes índices e demandas: armazenamento; processamento nos servidores; processamento nas

estações; número de acessos a rede *wireless*; número de acessos à rede cabeada; número de ocorrências e atendimentos do suporte e Nutec; tempo médio de atendimento; tempo de vida dos ativos de T.I.; garantias e seguros; incidentes de segurança.

O instrumento também contemplará o relatório de atualização de *software* e licenciamento anual, o qual servirá de base orçamentária e planejamento para atualização do Sistema de Virtualização, Sistemas Operacionais, *Antivírus, Firewall*, Sistemas de detecção de Intrusão, *firmware* de roteadores e *switches e appliances* de gerenciamento da rede institucional.

6.12 COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO (CPA)

Nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a qual institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), coordenado e supervisionado pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), toda instituição concernente ao nível educacional em pauta, pública ou privada, constituirá Comissão Própria de Avaliação (CPA), com as atribuições de conduzir os processos de avaliação internos da instituição, bem como de sistematizar e prestar as informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), a saber: a) constituição por ato do dirigente máximo da instituição de ensino superior, ou por previsão no seu próprio estatuto ou regimento, assegurada a participação de todos os segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada, e vedada a composição que privilegie a maioria absoluta de um dos segmentos; b) atuação autônoma em relação a conselhos e demais órgãos colegiados existentes na instituição de educação superior.

Com vistas no crescimento da IES e na qualidade do ensino a partir dos pressupostos do PDI, do Regimento e dos PPCs, atribui-se à CPA a competência para estabelecer diretrizes, critérios e estratégias para o processo de avaliação da qualidade do Ensino, Pesquisa e Extensão. Sabendo que o entendimento desta realidade dependerá de um conhecimento claro e inequívoco das fragilidades extrínsecas e

intrínsecas, tendo sempre como referência as diretrizes do Governo Federal e o previsto para o desenvolvimento da Fadba.

Portanto, considerando a concepção, os princípios e as dimensões da avaliação preconizados pelo SINAES, a CPA da Fadba apresenta o seu compromisso de contribuir com o desenvolvimento econômico, social e cultural da IES, ancorados em sua Missão de formar profissionais comprometidos com o exercício da cidadania.

Quadro 25 - Composição da CPA, 2023

NOME	FUNÇÃO	ÁREA DE REPRESENTAÇÃO
Alice Vilaronga Luciano	Discente	Ciências da Saúde/ Nutrição
Diego Nascimento Araújo	Membro Externo	representante da sociedade civil e organizada
Glauber Cassiano	coordenador da CPA	Ciências Sociais Aplicadas / Ciências Contábeis
Gustavo Schulz de Oliveira	discente	Ciências Sociais Aplicadas / Direito
Jomar Lima da Conceição	Membro Externo	representante da sociedade civil e organizada
Kézia Ferreira Campos	Secretária	Corpo Técnico Administrativo
Lucicleide Maria da Silva Liessi	Docente	Ciências Humanas / Pedagogia
Sheila Cunha Martins	Docente	representante docente
Tâmily Rebeca da Silva Santana	Discente	representante discente
Uariton Barbosa Boaventura	Administrativo	Corpo Técnico Administrativo
Welton Soares Pereira	Discente	representante discente

Fonte: CPA, 2023.

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) dispõe de infraestrutura física e tecnológica específica. A sala de trabalho, com 5,41 m^2, está localizada no primeiro andar do prédio universitário. É climatizado, dispõe de conexão com a internet e possui: um armário, uma mesa, duas cadeiras, possibilitando, dessa maneira, que o processo de autoavaliação seja realizado adequadamente por seus componentes.

6.13 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Adventista da Bahia – CEP/Fadba tem regimento próprio com base no regimento institucional. É instituído de acordo com o que determina a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde (CNS/MS). O CEP/Fadba é uma instância deliberativa autônoma, colegiada e

multidisciplinar disponível às pesquisas de todos os cursos da Fadba e de outras Instituições de educação vizinhas que mantém relações institucionais com a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP/MS) e organizações afins. O CEP/Fadba visa *identificar, analisar* e *avaliar* as implicações éticas, nas pesquisas científicas que envolvam seres humanos, desde que esteja conforme padrões metodológicos e científicos reconhecidos.

6.14 COMISSÃO DE ÉTICA NO USO DE ANIMAIS (CEUA)

As questões relacionadas à ética na pesquisa com o uso dos animais também é aspecto relevante para o fazer pedagógico na Fadba. Para efetivar tal acompanhamento, tem-se a Comissão de Ética no Uso de Animais (Ceua). Trata-se de uma instância colegiada, de natureza consultiva, deliberativa, normativa, educativa, independente, vinculada ao Conselho Nacional de Controlo de Experimentação Animal (CONCEA), do Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT).

O Ceua/Fadba assessora, fornece consultoria, analisa e emite pareceres e certificados quanto aos aspectos éticos de todos os procedimentos científicos (ensino e pesquisa), envolvendo animais, de modo que haja a preservação da vida, o bem-estar e a proteção aos animais. É composta por: um coordenador, três docentes pesquisadores na área específica, um médico veterinário, um biólogo e um representante da Sociedade Protetora de Animais.

REFERÊNCIAS

ALTENFELDER, A. H. Desafios e tendências em formação continuada. **Construção psicopedagógica**, v. 13, n. 10, São Paulo, 2005. Disponível em: <http://scielo.bvs-psi.org.br/scielo.php? Acesso em: 28 fev. 2007.

ARAUJO, M.B. **Ensaios sobre a aula**: narrativas e reflexões da docência. Curitiba: Ibpex, 2010 (série pesquisa e prática profissional em pedagogia).

ÁVILA, H. SANTANA G. SANTOS T. "**Triste Bahia! Ó quão dessemelhante ":** pobreza e saúde no Recôncavo baiano. Cuba salud: 2018.

CANALE, F. ¿Epistemología bíblica para la investigación adventista? Uma propuesta de trabajo. **Revista Apuntes Universitários**. Ano 1, n. 1. 2011.

GARCÍA, C. M. A formação de professores: novas perspectivas baseadas na investigação sobre o pensamento do professor. In: NÓVOA, António (Coord.). **Os professores e a sua formação**. Tradução Graça Cunha, Cândida Hespanha, Conceição Afonso e José António Sousa Tavares. 2. ed. Lisboa, Portugal: Dom Quixote, Instituto de inovação educacional, 1995. Cap. 3.

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (1999). Exame Nacional do Ensino Médio: Documento Básico 2000. Brasília: INEP.

KNIGHT, G. R. **Filosofia e Educação**. São Paulo: Unaspress, 2010.

LIZÁRRAGA, M.L.S.A. **Competências cognitivas em educación superior**. Narcea Ediciones: 2010.

MACEDO, R. S. **Currículo**: campo, conceito e pesquisa. Petrópolis: Vozes, 2008.

NÓVOA, A. Formação de professores e profissão docente. In: NÓVOA, António (Coord.). **Os professores e a sua formação**. Tradução Graça Cunha, Cândida Hespanha, Conceição Afonso e José António Sousa Tavares. 2. ed. Lisboa, Portugal: Dom Quixote, Instituto de inovação educacional, 1995. Cap.1.

PORTELA, A. L.; ATTA, D. M. A. A dimensão pedagógica da gestão da educação. In: RODRIGUES, M. M.; GIÁGIO, M. (Orgs.). **Guia de consulta para o Programa de Apoio aos Secretários Municipais de Educação – PRASEM III.** Brasília: FUNDESCOLA/MEC, p. 119-158, 2001.

PREEZ, R. D. Interpretando e aplicando a ética bíblica. In: REID, George W. **Compreendendo as escrituras:** uma abordagem adventista. Engenheiro Coelho, SP: UNASPRESS, 2007. Cap. 16.

KUENZER. A. **Conhecimento e competência no trabalho e na escola**. Disponível em: http://servicos.educacao.rs.gov.br/dados/seminariointernacional/acacia_kuenzer_conhec_compet_trab_esc.pdf..

SANMARTÍ, N. **Avaliar para aprender**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SARABIA, B. A aprendizagem e o ensino das atitudes. In: COLL, C; POZO, J.I; SARABIA, B; VALLS, E. **Os conteúdos na reforma**: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes. Tradução Beatriz Affonso Neves. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. Cap. 3.

VENDEN, M.L. **Como conhecer a Deus**: um plano de 5 dias. Tradução Edith Teixeira. Tatuí, SP: Casa Publicadora Brasileira, 2013.

WHITE, E. G. **Conselhos aos Pais, Professores e Estudantes**. 5 ed. Tatuí, SP: Casa Publicadora Brasileira, 2000.

ANEXO A – EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

1º SEMESTRE

MÓDULO: BASES MORFOFUNCIONAIS I				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 40h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Processos morfofuncionais integrados de anatomia, histologia e fisiologia humana dos órgãos e sistemas locomotor, nervoso, digestório e endócrino.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Sistema Nervoso
- Sistema Endócrino
- Sistema Digestório
- Sistema Osteomioarticular

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151642

Gray, H. **Gray anatomia**. 37a edição Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan; 2002.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=2324

SILVERTHORN, DU.: **Fisiologia Humana** Uma abordagem Integrada. 2ª ed. Barueri: Manole, 2003.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582714041/

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CURI, Rui; PROCÓPIO, Joaquim. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca] https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732307

GANONG, Willian F. **Fisiologia Médica**. 22. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580552935

JUNQUEIRA, Luiz Carlos; CARNEIRO, Jose. **Histologia básica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 524 p.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178

NETTER Frank H. **Atlas de anatomia humana**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150553

SOUZA, Sandro Cilindro de. **Lições de anatomia**: manual de esplancnologia. Salvador: EDUFBA, 2010
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=27430

PERIÓDICOS:

Revista Cubana de Endicriniología, ISSN 1561-2953 Disponível em:
http://www.revendocrinologia.sld.cu/index.php/endocrinologia

General and comparative endocrinology, ISSN 0016-6480 Disponível em: https://www.sciencedirect.com/journal/general-and-comparative-endocrinology

Integrative and Comparative Biology, ISSN: ISSN 1540-7063 Disponível em: https://academic.oup.com/icb

MÓDULO: CIÊNCIAS MORFOLÓGICAS E BIOMOLECULARES				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 40h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Processos morfofuncionais integrados na biologia celular, histologia, bioquímica e genética humana.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Níveis de organização do corpo humano.
- As células animais e suas organelas.
- Núcleo celular e ácidos nucleicos.
- Mitose e meiose.
- Herança genética.
- Cromossomopatias.

- Metabolismo de lipídeos, proteínas e carboidratos.
- Bioenergética.
- Tecidos epitelial, conjuntivo, nervoso e muscular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALBERTS, B; et al. **FUNDAMENTOS da biologia celular**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714065

JUNQUEIRA, L C; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178

LENINGHER, A. L. **Princípios de Bioquímica**. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2002. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORGES-OSÓRIO, M. R. e Wanyce Miriam Robinson. **Genética humana**. 2º ed. Porto Alegre: Artmed, 2001. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca] https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565852906

CHAMPE, P. C; HARVEY, R. **Bioquímica ilustrada**. 4 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2009. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=27319

DE ROBERTIS, Eduardo Diego Patricio et al. **Bases da biologia celular e molecular**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2001. 307 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=11781

KLUNG, William S. et al. **Conceitos de genética**. 9.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca] https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536322148

SOBOTTA - **Atlas Histologia: Histologia, Citologia e Anatomia Microscópica Humana** -7.ed. –Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185045

PERIÓDICOS:

FERREIRA, A. M. D; RIBEIRO, B. G; SOARES, E. A. Consumo de carboidratos e lipídios no desempenho em exercícios de ultra-resistência. **Rev Bras Med Esporte**. v. 7, n. 2, Abr 2001. https://doi.org/10.1590/S1517-86922001000200005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbme/a/HHDRvSPfJv3DnJZgpBZMhXs/?lang=pt>. Acesso em: 12/02/2022.

LANCHA JUNIOR, A. H. Nutrição aplicada à atividade motora. **Rev. bras. educ. fís. Esporte**. n. 25 (spe), Dez 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbefe/a/4ZJP5mvmRFh6fqzDjqN3sds/?lang=pt

NUNES, A. P. et al. A importância do aconselhamento nutricional e as diferentes recomendações de macronutrientes para atletas. EFDeportes.com, Revista Digital. Buenos Aires, nº 172, 2012. Disponível em: https://www.efdeportes.com/efd172/aconselhamento-nutricional-para-atletas.htm

MÓDULO: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL			
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 4**	**CARGA HORÁRIA: 80 h**	
CH Teórica: 40 h	**CH Prática: - h**	**Extensão: 40 h**	**EAD: - h**

EMENTA: Fundamentos éticos e legais que embasam a atuação profissional do Nutricionista.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- História da Nutrição
- Áreas de atuação profissional do Nutricionista
- Marketing digital e infoprodutos em nutrição
- Ética; Conceitos, fundamentação, princípios básicos
- Confidencialidade e privacidade
- Dilemas éticos e bioéticos da contemporaneidade
- Ética em pesquisa com seres humanos e animais
- Conflitos de interesses
- Diversidades e inclusões na atuação profissional
- Código de Ética do Nutricionista e legislações pertinentes
- Dilemas éticos na prática profissional

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Ordonez, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de Ética do Nutricionista**, Brasília: CFN 2018,19 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268825

SARTI, FLAVIA MORI. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2017. 344. p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. I**nserção do profissional do nutricionista no Brasil / Conselho Federal de Nutricionistas. Brasília**: CFN, 2018.75 p. [Material digital, disponível no catálogo da biblioteca da Fadba]. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268824

CAMARGO, M. **Fundamentos de ética geral e profissional**. 10. ed. Petrópolis: VOZES, 2011. 108 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=11556

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - resolução CFN N.º 600/2018. áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Brasília 2018. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268822

MEILAENDER, Gilbert. Bioética: uma perspectiva cristã. 2. ed. São Paulo, SP: Vida Nova, 2009. 158 p. [Material digital, disponível no catálogo da biblioteca da Fadba]. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182394

PELICIONI, Maria Cecília F.; MIALHE, Fábio L. **Educação e Promoção da Saúde** - Teoria e Prática, 2ª edição. Rio de Janeiro: Santos, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745

PERIÓDICOS:

Cruz RMO, Machado BRC, Mota JN, Albuquerque SO, D`Avila LSP, Oliveira CSB. Comportamento alimentar e o posicionamento ético do profissional nutricionista. Revista Eletrônica Acervo Saúde. 2018; 12: 1277-1281. Disponível em: https://www.acervosaude.com.br/doc/REAS224.pdf

Pereira TN; Nascimento FA; Bandoni DH. Conflito de interesses na formação e prática do nutricionista: regulamentar é preciso. Ciência & Saúde Coletiva. 2016; 21(12): 3833-3844. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1413-81232016001203833&lng=pt&nrm=iso

MÓDULO: COMUNICAÇÃO E VIDA UNIVERSITÁRIA				
SEMESTRE: 1º		**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**
CH Teórica: -- h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Processo dialógico centrado nas demandas da vida universitária, na concretização do modelo curricular institucional e na instrumentação em português para leitura, análise e produção textual.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Desenho curricular da Fadba;
- princípios e valores;
- desenvolvimento de competências;
- autonomia e protagonismo discente;
- aprendizagem invertida;
- desenvolvimento integral.
- Documentos institucionais:
- Regimento da FADBA;
- Manual do aluno;
- Manual de Trabalhos Acadêmicos.
- Organização pessoal;
- Técnicas para estudo e aprendizagem;
- Relações interpessoais e resolução de conflitos;
- Comunicação, Linguagem e Leitura:
- Teoria da comunicação: funções da linguagem;
- Estratégias de leitura: texto, contexto e intertextualidade;
- Gêneros discursivos acadêmicos e científicos;
- Tipos textuais: a estrutura das dissertações expositivas e argumentativas;
- A coesão e coerência textual: o uso dos conectivos na produção escrita;
- Enunciação e argumentação;
- Morfologia: classes gramaticais;
- Sintaxe: orações coordenadas e subordinadas;
- Ortografia;
- Uso dos porquês;
- Pontuação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ALMEIDA, Antonio Fernando de A.; ALMEIDA, Valéria Silva Rosa de. **Português básico**: gramática, redação, texto. 5 ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2003. *E-book.* ISBN 9788522466009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466009/>.
- BERGMANN, Jonathan; SAMS, Aaron. **Sala de Aula Invertida**: uma metodologia ativa de aprendizagem. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. *E-book.* ISBN 9788521630876. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521630876/>.
- CASTRO, Claudio de M. **Você Sabe Estudar**?. Porto Alegre: Grupo A, 2015. *E-book.* ISBN 9788584290376. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290376/>.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- MARTINS, Dileta S.; ZILBERKNOP, Lúbia S. **Português Instrumental**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. *E-book.* ISBN 9788597020113. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020113/>.
- MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas:** psicologia das relações interpessoais. 6 ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2001. *E-book.* ISBN 9788522484997. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484997/>.
- ORG.), Blasius D. **Metodologias Ativas no Ensino Superior:** o protagonismo do aluno - Série Desafios da Educação. Porto Alegre: Grupo A, 2020. *E-book.* ISBN 9786581334024. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581334024/>.
- SAUTCHUK; INEZ. **Prática de morfossintaxe: como e por que aprender análise (morfo)sintática – 3a ed.**. Barueri: Editora Manole, 2018. *E-book.* ISBN 9788520456064. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456064/.
- ZABALA, Antoni; ARNAU, Laia. **Métodos para Ensinar Competências**. Porto Alegre: Grupo A, 2020. *E-book.* ISBN 9788584292073. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584292073/.

PERIÓDICOS:

- ASSIS, Aisllan Diego de; OLIVEIRA, Alice Guimarães Bottaro de. **Vida universitária e saúde mental**: atendimento às demandas de saúde e saúde mental de estudantes de uma universidade brasileira. Cadernos Brasileiros de Saúde Mental, ISSN 1984-2147, Florianópolis, v. 2, n. 4-5, p. 159-177. Disponível em: https://periodicos.ufsc.br/index.php/cbsm/article/view/68464/41243.
- FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Projeto Pedagógico Institucional 2020/2024. Disponível em: https://www.adventista.edu.br/source2021/fadba/PDI-2020-2024.pdf.

MÓDULO: FORMAÇÃO ESPIRITUAL				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: -- h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Elementos constitutivos da formação espiritual a partir da pessoa de Jesus Cristo, conforme a revelação bíblica.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- O Plano da Redenção
- A Pessoa de Cristo: histórico e bíblico
- A experiência da salvação (graça, justificação e glorificação)
- Crescimento em Cristo (libertação e santificação)
- As disciplinas espirituais: oração, meditação, jejum e estudo da Bíblia.
- Aspectos contemporâneos da Espiritualidade: vida familiar, estilo de vida e finanças.
- A essência da adoração
- Perdão e reconciliação
- Relação entre amor e justiça
- Jesus como resposta ao sofrimento humano
- A esperança cristã

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AGUIAR, A.T. de. **O Deus de toda graça**: a reação divina diante da fragilidade humana. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=242894

RODOR, A. **O incomparável**: Jesus Cristo. São Paulo - SP: UNASPRESS, 2011.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=197261
WHITE, Ellen. **Caminho a Cristo**. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2013.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=259868

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LIESSI, Hebert D. **Oasis**: uma vida de intimidade com Deus através da oração. Cachoeira-BA, 2020. E-book. ISBN: 978-65-00-05658-7. Disponível em: <amazon.com.br/kindle>. Acesso em: 06/08/20.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269145
LEWIS, C. S. **Cristianismo puro e simples**. São Paulo: Martins Fontes, 2008.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263809
STOTT, Jonh. **Cristianismo básico**. Viçosa, MG: Ultimato, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=243638
YANCEY, Philip. **O Jesus que eu nunca conheci**. São Paulo: Editora Vida, 2002.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22186
WHITE, Ellen. **O Desejado de todas as nações**. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2012.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=251365

PERIÓDICOS:

Nascimento, J. **A INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NA VIDA CRISTÃ**. Revista Ensaios Teológicos – Vol. 04 – Nº 01 – Jun/2018 – Faculdade Batista Pioneira – ISSN 2447-4878

2º SEMESTRE

MÓDULO: BIOQUIMICA E BROMATOLOGIA				
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 60h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Bioquímica e bromatologia dos alimentos, sua aplicação para a prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Introdução à Análise de alimentos – Bromatologia.
- Métodos para análises de alimentos.
- Amostragem e preparo de amostras para análises de alimentos.
- Legislação e métodos para análises de alimentos.
- Água, comportamento das moléculas em solução, pH e pOH. Influência do pH em pigmentos de alimentos.
- Composição centesimal nos alimentos: Umidade.
- Carboidratos: Estrutura, função, digestão, absorção e metabolismo. Glicólise, Ciclo de Krebs e fosforilação oxidativa. Metabolismo do Glicogênio.
- Composição dos alimentos: Carboidratos e fibras. Estudo da diferença de açúcares, mel e adoçantes.
- Lipídeos: Estrutura, função, digestão, absorção e metabolismo. Oxidação de ácidos graxos e metabolismo dos corpos cetônicos. Metabolismo do colesterol e das lipoproteínas.
- Composição centesimal dos alimentos: Lipídios
- Proteínas: Estrutura, classificação, digestão, absorção. Metabolismo e funções dos aminoácidos.
- Fatores que modulam a velocidade de uma reação bioquímica. Catalisadores: enzimas, coenzimas e cofatores.
- Composição centesimal dos alimentos: Proteínas
- Escurecimento enzimático e não enzimático: Caramelização e reação de Mailard.
- Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis.
- Minerais: cálcio, fósforo, magnésio, enxofre, ferro, zinco, cobre, iodo, manganês, flúor, cobalto, selênio, molibidênio, cromo.
- Composição centesimal dos alimentos: Vitaminas e minerais.
- Integração metabólica.
- Digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes.
- Aditivos alimentares.

- Compostos fenólicos e atividade antioxidante.

Análises laboratoriais:

- Equipamentos básicos e técnicas básicas de laboratório aplicadas à análise de alimentos.
- Características organolépticas.
- Determinação de densidade de líquidos e sólidos, diferença entre a densidade de líquidos açucarados e líquidos alcoólicos.
- Amostragem e preparo de amostras.
- Mel - Acidez titulável total por titulometria. Reação cromática com formação de hidroximetilfurfural (HMF).
- Umidade - Método gravimétrico baseado na quantificação do peso de dessecação da amostra.
- Carboidratos – Determinação de açúcares redutores em glicose, determinação de açúcares totais.
- Fibras - Determinação da fração de fibra bruta.
- Lipídios - Detecção de aldeídos/Reação de Kreis, determinação de índice de peróxido, determinação do ponto de fumaça.
- Proteínas - método Kjeldhl.
- Escurecimento enzimático e não enzimático: Caramelização e reação de Mailard.
- Análise do leite - Testes de qualidade (Alizarol e Redutase).
- Pesquisa de conservantes – Formaldeído e peróxido de hidrogênio.
- Análise da influência do pH em pigmentos de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica dos alimentos**: teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788527735261. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735261

MATOS, Simone Pires de (coautor). **Bioquímica dos alimentos**: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788536520810. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810

NICHELLE, Pryscila Gharib. **Bromatologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788595027800. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027800

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PARKIN, Kirk L. (coautor). **Química de alimentos de Fennema**. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788582715468. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468

PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; ELIAS, Maria Fernanda; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (organizador). **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Barueri: Manole, 2019. Livro Digital - MB. (1 recurso online). (Guias de nutrição e alimentação). ISBN 9786555761955. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761955

COMINETTI, Cristiane : Cozzolino, Silvia Maria Franciscato (organizador). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. rev., ampl Barueri: Manole, 2020. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555761764. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761764

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. atual., ampl Barueri: Manole, 2020. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555761115. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115

SILVA, Priscila Souza da. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788595026605. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026605

PERIÓDICOS:

- Anvisa - Alimentos - Legislação Específica de Alimentos - Regulamentos Técnicos por Assuntos (embrapa.br)
- Biblioteca de temas de Alimentos (www.gov.br)
- Artigo: REAÇÃO DE MAILLARD: UMA REVISÃO. Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 72, n. 1, p. 48-57, jan/mar, 2017 DOI: 10.14295/2238-6416.v72i1.541
- **Artigo: Bromatologia da pimenta malagueta in natura e processada em conserva. Página do Horticultor • Hortic. Bras. 31 (1) • Mar 2013 • https://doi.org/10.1590/S0102-05362013000100026**

- Artigo: Adoçantes Artificiais e Naturais: Propriedades Químicas e Biológicas, Processos de Produção e Potenciais Efeitos Nocivos Ribeiro, T. R.; Pirolla, N. F. F.; Nascimento-Júnior, N. M.*

- *Rev. Virtual Quim.*, 2020, *12* (5), 1278-1318. Data de publicação na Web: 18 de Agosto de 2020
- http://rvq.sbq.org.br
- Artigo: Análise do teor de acidez total titulável de amostras de uva de Juazeiro – Bahia (tirar referência do anexo)
- Livro bromatologia on line Livro-Bromatologia-Online-2016.pdf (ifc.edu.br)
- **DETERMINAÇÃO DE CINZAS EM AMOSTRAS DE BETERRABA, CAPIM ELEFANTE E FARINHA DE PEIXE.** Autor(es): Bruno Marcos Nunes Cosmo, Tatiani Mayara Galeriani, https://semanaacademica.org.br/area/bromatologia
- **ZINCO, ESTRESSE OXIDATIVO E ATIVIDADE FÍSICA.** Autores: Josely Correa KouryCarmen Marino Donangelo. https://www.scielo.br/j/rn/a/BhXWBSZLdCG7q8dYF3tcTGm/?lang=pt

MÓDULO: CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS				
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Controle higiênico, sanitário e a segurança alimentar, com foco na prevenção de doenças transmitidas pelos alimentos, na análise de perigos e pontos críticos de controle e na utilização das ferramentas legais para a produção de alimentos seguros.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Importância dos microrganismos nos Alimentos
- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano no alimento
- Alterações químicas causadas por microrganismos
- Critérios para avaliação da qualidade de Alimentos
- Análise de Pontos críticos de controle na produção e comercialização de Alimentos
- Sanitização dos Alimentos
- Sistema APPCC
- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, B. LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Ateneu, 2016. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263784

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.** . Barueri: Editora Manole, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança Dos Alimentos**. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia** . Porto Alegre: Grupo A, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582713549

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. **Manipulação e Higiene dos Alimentos** . São Paulo: Editora Saraiva, 2014 https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060

SILVA JÚNIOR, E, A, DA. **Manual de Controle Higiênico: Sanitário em Serviço de alimentação Alimentar**. 7. ed. São Paulo: Livraria 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263775

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC 275, de 21/10/02**. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=284194

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=284199

PERIÓDICOS:

- **PERCEPÇÃO SOBRE A HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E PERFIL MICROBIOLÓGICO EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**. autores; Maria das Graças Gomes de Azevedo, Medeiros Lúcia Rosa de Carvalho Robson Maia Franco. https://www.scielosp.org/pdf/csc/2017.v22n2/383-392/pt
- **UTILIZAÇÃO DE APPCC NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**. autores; Larissa Lagoa Ribeiro-FurtiniLuiz Ronaldo de Abreu. https://www.scielo.br/j/cagro/a/ksmxct3g5RcWZbgQ59Tnz3v/?lang=pt

<table>
<tr><th colspan="5">MÓDULO: METODOLOGIA CIENTÍFICA E PESQUISA</th></tr>
<tr><td colspan="2">SEMESTRE: 2º</td><td colspan="2">CRÉDITOS: 02</td><td>CARGA HORÁRIA: 40h</td></tr>
<tr><td>CH Teórica: --h</td><td>CH Prática: --h</td><td>Extensão: -- h</td><td>TDE: -- h</td><td>Digital: 40h</td></tr>
<tr><td colspan="5">EMENTA: Produção do conhecimento científico, notadamente na área de saúde, considerando a diversidade de abordagens, métodos, tipos e desenhos de pesquisa, numa perspectiva transdisciplinar e de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.</td></tr>
<tr><td colspan="5">UNIDADES DE APRENDIZAGEM;
Modos de arquivamento: fichamento, resumo e resenha.
Estrutura de trabalhos acadêmicos: formatação, citação e referência.
Desenhos da pesquisa científica.
Procedimentos da pesquisa científica.
Ética em pesquisa animal e humana.
Artigo científico.</td></tr>
<tr><td colspan="5">BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HULLEY, S. B; et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712030
BOSI, M. L. M; MERCADO, F. J. (org.) Pesquisa qualitativa de serviços de saúde. Petrópolis: Vozes, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185577
VIEIRA, S; HOSSNE, W.S. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca].
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158658BOSI,</td></tr>
<tr><td colspan="5">BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2010. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522478392
MATIAS-PEREIRA, José. Manual de Metodologia da Pesquisa Científica. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788597008821. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821
LAKATOS, Eva M. Fundamentos de Metodologia Científica. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788597026580. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580</td></tr>
</table>

SAMPIERI, Roberto Hernandez. **Metodologia de Pesquisa**. 3ª ed. São PAULO: Mc Graw Hill, 2006. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565848367 GRAY, David E. **Pesquisa no mundo real. (Métodos de pesquisa)**. Grupo A, 2011. *E-book.* ISBN 9788563899293. Disponível em. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788563899293
PERIÓDICOS: **Journal of Public Health Research.** ISSN 2279-9036

MÓDULO: ANTROPOLOGIA CRISTÃ				
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: --h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**
EMENTA: O ser humano e sua integralidade na perspectiva bíblica, antropológica, sociológica e dos direitos humanos.				
UNIDADES DE APRENDIZAGEM: • Antropologia Geral • Antropologia bíblica • Concepções acerca do homem • Antropologia e o Discipulado • Identidades e diversidades culturais na sociedade brasileira, etnias e raças • Importantes abordagens acerca da existência humana - Antropologia cultural e Arqueologia • A existência de Deus (Sua pessoa-Trindade e Seus atributos) e sua ação criadora e re-criadora do homem - Antropologia da Religião. • O homem holístico • Visão antropológica na pós-modernidade. • Direitos da pessoa humana				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CASER, L. **Diferentes culturas: uma introdução à etnologia**. Londrina, PR: Descoberta, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14408 MELLO, Luiz Gonzaga. **Antropologia cultural:** iniciação, teoria e temas. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=252902 TEPE, V. **Antropologia Cristã:** Diálogo interdisciplinar. Petrópolis: Vozes, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=9968				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: LANG, J. S. **777 curiosidades sobre a bíblia e o seu impacto na história e na cultura.** São Paulo: Vida, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=208424 MATTOS, Regiane Augusto de. **História e cultura afro-brasileira**. São Paulo: Contexto, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=24563 RABELLO, Maria do Carmo. **Inteligência espiritual**: a nova dimensão para a vida plena. Tatuí, SP: Casa Publicadora Brasileira, 2008. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=25179 SERRA, Ordep. **Veredas**: antropologia infernal. Salvador: EDUFBA, 2002. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=23391 VELOSO, Mario. **O homem**: pessoa vivente. Brasília: Alhambra, 1996. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=11331				
PERIÓDICOS: • Suárez, A. **A natureza do ser humano**. Revista Adventista. ISSN: 1981-1462. 2016. Disponível em: https://www.revistaadventista.com.br/adolfosuarez/destaques/a-natureza-do-ser-humano/ • **CRIMES CULTURALMENTE MOTIVADOS E O CONFLITO ENTRE O CULTURAL OS DIREITOS FUNDAMENTAIS DAS MULHERES.** Autores; ris Pereira Engelmann, Maria de Fátima S. Wolkmer. https://www.indexlaw.org/index.php/garantiasfundamentais/article/view/7570/pdf				

3° SEMESTRE

MÓDULO: AGRESSÃO E DEFESA				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 60h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Correlação morfofuncional do ser humano e dos mecanismos de agressão e defesa nos processos de saúde e doença, bem como fundamentos da patologia, microbiologia, imunologia, parasitologia necessários ao conhecimento do processo de saúde e doença e atuação do nutricionista.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

IMUNOLOGIA

- Introdução a Imunologia
- Células e tecido do sistema imunológico
- Imunidade Inata e adaptativa
- Imunidade humoral e celular
- Hipersensibilidades

PROCESSOS PATOLÓGICOS

- Introdução ao estudo da patologia e conceitos em patologia;
- Agressão e defesa; respostas adaptativas;
- Processos inflamatórios;
- Distúrbios circulatórios; cascata de coagulação;
- Regeneração e cicatrização;
- Necroses e apoptose;
- Neoplasias

MICROBIOLOGIA

- Morfologia e estrutura da célula bacteriana;
- Nutrição e crescimento bacteriano;
- Bactérias Patogênicas de interesse médico
- Farmacologia antibacteriana;
- Microbiota do Sistema digestório.
- Coloração de Gram Cultura bacteriana
- Propriedades gerais dos vírus.
- Doenças virais.
- Fármacos antivirais.
- Micologia Geral e Clínica.
- Antifúngicos sistêmicos e tópicos orais.

PARASITOLOGIA

- Introdução à parasitologia e ecologia parasitária.
- Interações entre parasitas e hospedeiros.
- Classificação sistemática e nomenclatura zoológica.
- Estudo morfobiológico, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia dos principais protozoários e helmintos parasitas do homem.
- Farmacoterapia antihelmíntica e antiprotozoária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DELVES, P. J; MARTIN, S. J; BURTON, D. R; ROITT, I. M. Roitt. **Fundamentos de Imunologia**. 12. ed. Guanabara: Koogan, 2014. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733885

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; ASTER, J. C. Robbins. **Patologia Básica.** 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151895

KATZUNG, Bertram G. (Ed.). **Farmacologia: basica e clínica.** 10. ed. Rio de Janeiro: AMGH, 2010. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555974

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H; PILLAI, S. **Imunologia celular e molecular.** 6. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150355

BOGLIOLO, L; BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo**. Patologia geral.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243
CARLI, G. A. **Seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas - Parasitologia Clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=184943
MONTENEGRO, Mário R. et al. **Patologia: processos gerais.** 5ed. São Paulo: Atheneu, 2010. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=27425
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia** – 12. Edição. Porto Alegre: Artmed, 2017. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549

PERIÓDICOS:

- **ACHADOS ANATOMO-PATOLÓGICOS E ULTRAESTRUTURAIS NA MUCOPOUSSACARIDOSE: RELATO DE CASO**. Autores: Luiz Fernando Bleggi TorresLúcia de NoronhaGraciela Vanessa Vicelli JacobSérgio Antoniuk. https://www.scielo.br/j/anp/a/VFjDFfQPWC54DYh6bpsn5Cy/?lang=pt

MÓDULO: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 05**		**CARGA HORÁRIA: 100h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA:

Apresentar os principais métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional, voltados para os mais diversos públicos, nos diferentes ciclos de vida, diferenciando os métodos de acordo com o estado de saúde do paciente, objetivando o diagnóstico nutricional.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Avaliação Nutricional – Métodos e Práticas
- Índices prognósticos e triagem nutricional
- Níveis de assistência de nutrição
- Métodos de abordagem da ingestão alimentar
- Inquéritos alimentares para adultos e idosos e avaliação do consumo alimentar
- Inquéritos alimentares para gestantes, nutrizes, crianças e adolescentes
- Diagnósticos de nutrição
- Avaliação Clínica: anamnese nutricional
- Avaliação antropométrica (peso, altura, percentual de gordura, dobras cutâneas), ambiental, funcional. (13604)
- Sinais e Sintomas: Obesidade
- Telessaúde – Saúde Digital
- Avaliação nutricional do adulto e do idoso
- Avaliação de escolares e adolescentes
- Avaliação Nutricional Subjetiva Global
- Semiologia
- Semiologia Nutricional na Fácies - Agudo e Crônico
- Semiologia na Cavidade Oral
- Semiologia Nutricional: Pele (Manchas/Feridas)
- Semiologia Nutricional: Edema
- Semiologia Cardiovascular
- Semiologia do Abdômen
- Avaliação do estado nutricional de pacientes hospitalizado
- Avaliação Bioquímica Do Estado Nutricional
- Avaliação bioquímica do sangue
- Avaliação nutricional de grupos especiais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PALMA, D; ESCRIVÃO, M.A.M.S; OLIVEIRA, F.L.C. **Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência** - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar, 2009. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673
CUPPARI, L. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto.** Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. 3ª 3d.São Paulo: Manole, 2014. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

RIBEIRO, S.M.L; MELO, C.M.; TIRAPEGUI, J. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**. 2ª edição. Rio de Janeiro, 2018. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694
WHO. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry.** WHO Technical Reports Series 854. Geneva: WHO, 1995. 452p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283320
BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde.** Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos). http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268692
CALIXTO-LIMA, L; REIS, N.T. **Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263786
COSTA, A.F.G. **Cálculos nutricionais: análise e planejamento dietético**. 1ª ed. São Paulo: Payá, 2018. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263790

PERIÓDICOS:

- Acuña, Kátia e Cruz, Thomaz. **Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional da população brasileira**. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia [online]. 2004, v. 48, n. 3 [Acessado 10 Maio 2022] , pp. 345-361. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0004-27302004000300004>. Epub 27 Ago 2004. ISSN 1677-9487. https://doi.org/10.1590/S0004-27302004000300004.
- SAMORA, Camila Cristine; LAPA, Maria Carolina; ARAÚJO, Luciane Lopes Santana. **Ações multidisciplinares de promoção do auto cuidado em pacientes portadores de diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica: elaboração de um instrumento de avaliação do estado nutricional**. Revista de Estudos Universitários, Sorocaba, Especial, p. 166, Maio/Ago. 2007.
- VALE, Drejane Aparecida Vicari do et al. **Avaliação e Indicação Nutricional em Pacientes Oncológicos no nício do Tratamento Quimioterápico**. Revista Brasileira de Cancerologia, Rio de Janeiro, RJ, v. 61, n. 4, p. 367-372, Out/Dez. 2015.
- **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS COM AUTISMO: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.** Autores; Patrícia dos Santos, Roseane Pereira, Simone Nérias, Ângelo Almeida, Diogenes José Gusmão Coutinho. https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/2632/1030
- **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA.** Autores: Adriane Carvalho de Meneses, Enzo Moura Cantarelli, Flávia Rodrigues de Oliveira, Giovanna Pires dos Santos, Giovanna Marcílio Santos, Victor Ricardo Yamazaki, Christiane Nicolau Coimbra, Eliane Marta Quinones, Paulo Maccagnan, Ricardo Diniz. https://periodicos.unimesvirtual.com.br/index.php/higeia/article/view/1314

MÓDULO: PLANEJAMENTO E CÁLCULO DE DIETA				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Planejamento e elaboração de planos dietéticos e orientação nutricional para adultos e idosos saudáveis, considerando as recomendações nutricionais específicas, as dimensões biopsicossociais, culturais e os hábitos alimentares desses indivíduos, bem como os aspectos sensoriais dos alimentos e/ou preparações.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Métodos de avaliação do consumo alimentar – Qualitativos e Quantitativos
- Parâmetros quantitativos e qualitativos para o planejamento alimentar – Guias Alimentares
- Guia Alimentar da População Brasileira
- Recomendações de macronutrientes e micronutrientes (*Dietary reference intakes: DRI*)
- Características físico-químicas da dieta geral (fracionamento, volume, densidade, temperatura)
- Planificação de cardápios vegetarianos
- Modificações físicas da dieta (branda, pastosa, semilíquida e líquida)
- Cálculos para o planejamento dietético
- Educação nutricional para deficientes visuais
- Avaliação e educação alimentar e nutricional para adultos saudáveis
- Planejamento dietético para adultos saudáveis

- Cardápio equivalente e substituições

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GALISA, Mônica Santiago; COSTA, Andréa Fraga Guimarães. **Cálculos nutricionais**: análise e planejamento dietético. São Paulo: Editora Payá, 2018. p.128. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263790

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. Tradução de Natalia Rodrigues Pereira. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. 1351 p., il., 28 cm. Bibliografia. ISBN 978-85-352-2984-4. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788520464106. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VITOLO, Márcia Regina. Nutrição. Da gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=184299

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. atual., ampl Barueri: Manole, 2020. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555761115. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115

PHILIPPI, Sonia T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. Barueri, SP: Editora Manole, 2016. 9788520449837. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 1997. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=2584

PERIÓDICOS:

- da Silva Nascimento KA, Julião Guilarducci M, Tomaz da Costa B, Marques de Castro ME, Pereira Leandro S, Sernizon Guimarães N, Nascimento Soares AD. Qualidade da dieta de adolescentes e fatores associados à inadequação dietética. hu rev [Internet]. 9º de dezembro de 2021 [citado 10º de maio de 2022];47:1-10. Disponível em: https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/view/35525.
- Meneguci, R., Pupin Silvério, A., Teixeira Bazuco, G., Martins Di Santis, G. ., Nicoletti Merotti, I., Pupin Silvério, A. C., & Lidiane Paula A. Miranda. (2021). CONHECIMENTO SOBRE OS ASPECTOS NUTRICIONAIS QUE ENVOLVEM A DIETA VEGETARIANA. *RECIMA21 - Revista Científica Multidisciplinar - ISSN 2675-6218*, *2*(9), e29719. https://doi.org/10.47820/recima21.v2i9.719
- Araújo, J. G. C. de, Arruda, I. K. G. de, Diniz, A. da S., Rocha, L. P., & de Andrade Silva, S. R. (2021). QUALIDADE DA DIETA DE IDOSOS NO BRASIL. *Estudos Interdisciplinares Sobre O Envelhecimento*, *26*(2). https://doi.org/10.22456/2316-2171.70383.

MÓDULO: ALIMENTAÇÃO E CULTURA			
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 2**	**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20 h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: 20h**	**EAD: -- h**

EMENTA: Elementos psicológicos, históricos e sociais envolvidos no processo de alimentação, nutrição e direito humano à alimentação adequada.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Perspectiva Histórica e Cultural da Alimentação
- Aspectos Históricos da Alimentação na Pré-história e Antiguidade
- Humanização do Ato de se alimentar
- Modelos Alimentares e Identidades Culturais
- História da Gastronomia
- História da Alimentação no Brasil
- História da Alimentação na Bahia
- Alimentação e tempos modernos
- A transformação do processo de consumo de alimentos
- Industrialização dos Alimentos e das Refeições
- Alimentação e Saúde – A Tônica do Século XXI
- Costumes contemporâneos: o restaurante e a lanchonete, o fast e o slow food
- Mídia e Alimentos

• Padrões Culturais de Consumo Alimentar e Implantação de Novos Hábitos e Alimentos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263773 SPINK, Mary Jane P. **Psicologia social e saúde: práticas, saberes e sentidos**. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. 339 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=201758 ABRANDH. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: Editora Abrandh, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268788
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: CONTRERAS, M. **Alimentação Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263939 GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. São Paulo: Barueri , Editora Manole, 2012. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444566 MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLLAÇO, J (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos Latino-Americanos.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268791 MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263785 MICHENER, H. Andrew; DELAMATER, John D.; MYERS, Daniel J. **Psicologia social**. Tradução de Eliane Fittipaldi, Suely Sonoe Murai Cuccio. São Paulo: Thomson, 2005. 761 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=23361
PERIÓDICOS: • **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos,** autor; Elaine de Azevedo, Jan-Apr 2017 https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5bjvQVqqXdNYn9jYQgL/?lang=pt • **Alimentação e cultura como campo científico no Brasil**, autores; Juliana Klotz, SilvaShirley Donizete, Prado Maria Claudia Veiga Soares, Carvalho Tatiane Freire Silva e Ornelas Patrícia França de Oliveira. https://www.scielo.br/j/physis/a/sHqKVTLDsdxwrHt4wfYBG4Q/?lang=pt

MÓDULO: PESQUISA BASEADA EM EVIDÊNCIA				
SEMESTRE: 3º		**CRÉDITOS: 02**	**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**
EMENTA: Métodos estatísticos como instrumentos capazes de oferecer bases para investigação, análise e interpretação das pesquisas, favorecendo a tomada de decisões numa perspectiva de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.				
UNIDADES DE APRENDIZAGEM: · Conceitos básicos em bioestatística · População, amostra e amostragem · Estatística descritiva · Medidas de tendência central · Medidas de dispersão · Intervalo de confiança · Separatrizes: quartil, dercil, percentil · Tabelas de frequência, gráficos e histogramas · Estatística analítica · Construção de hipóteses · Distribuição normal e não-normal e testes de normalidade · Testes para dados numéricos - Testes para dados não categorizados				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: • PARENTI, Tatiana. ***Bioestatística***. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595022072 (biblioteca Digital) • DANCEY, Christine, e JOHN, Reidy. ***Estatística sem matemática para psicologia. (Métodos de pesquisa).*** Disponível em: Minha Biblioteca, (7th edição). Grupo A, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788584291434 (biblioteca Digital)				

- HULLEY, Stephen B. **Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582712030 (biblioteca Digital)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- VIEIRA, Sônia. ***Bioestatística***. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Grupo GEN, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595156524
- CALLEGARI-JACQUES, Sidia M. ***Bioestatística: princípios e aplicações***. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2003. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536311449
- MARTINEZ, Edson Z. ***Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde***. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Blucher, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521209034
- MORETTIN, Pedro, A. e WILTON de O. Bussab. ***Estatística básica***. Disponível em: Minha Biblioteca, (9th edição). Editora Saraiva, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788547220228
- SILVA, Juliane Silveira Freire, D. et al. ***Estatística***. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027763/pageid/196

PERIÓDICOS:

- Miot, Hélio Amante . **Tamanho da amostra em estudos clínicos e experimentais**. J Vasc Bras 2011, Vol. 10, n. 4. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S1677-54492011000400001

MÓDULO: RELAÇÕES HUMANAS				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: --h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: A prática relacional de Cristo como modelo das relações humanas.

UNIDADES DE APREDIZAGEM

- Paradigmas e princípios bíblicos da vida em comunidade
- Identidade pessoal, família, trabalho e Deus
- O amor na perspectiva bíblica
- Discipulado
- Cooperação e colaboração
- Habilidades sociais
- Os grupos e as relações humanas
- Formação e interação de equipes, organizações, grupos, etnias e sociedades
- Relacionamentos intergeracionais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PRETTE, Zilda Del; PRETTE, Almir Del. **Habilidades sociais:** o modelo de Jesus**.** 2.ed. Petrópolis, RJ. Vozes, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=221193

MINICUCCI, A. **Relações humanas**: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484997

WHITE. E.G. **Mente, caráter e personalidade.** Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=266035

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MILITÃO, A.; MILITÃO, R. **Jogos, dinâmicas & vivências grupais.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000 http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=210400

MOREIRA, L.; CARVALHO, A. M. A. **Família, subjetividade, vínculos.** São Paulo: Paulinas, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22634

ROGERS, C. R. **Tornar-se pessoa.** São Paulo: Martins Fontes, 1999. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=208401

STAMATEAS, B. **Gente tóxica:** como lidar com pessoas dificeis. Rio de Janeiro: Thomas Nelson, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=198727

VENDEN, M. L. **Como Jesus tratava as pessoas.** Tatuí, SP: Casa Publicadora Brasileira, 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22624

PERIÓDICOS:

- Caldana, ACF, Souza, LB e Camiloto, CM. **Sentidos das ações voluntárias: desafios e limites para a organização do trabalho.** Psicologia & Sociedade [online]. 2012, v. 24, n., pp. 170-177. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0102-71822012000100019

4° SEMESTRE

MÓDULO: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 4**	**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40 h	**CH Prática: 20 h**	**Extensão: - h**	**EAD: 20 h**

EMENTA: Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos, bebidas e produtos de origem animal e vegetal.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Aspectos da tecnologia de alimentos.
- Estabilidade de alimentos.
- Procedimentos de limpeza e sanitização em indústrias de alimentos.
- Sustentabilidade na produção de alimentos
- Conservação de alimentos por redução da atividade de água.
- Conservação de alimentos por variação de temperatura.
- Conservação de alimentos pelo uso de fermentações.
- Conservação de alimentos pelo uso de aditivos.
- Conservação de alimentos por métodos não convencionais.
- Combinação de métodos para conservação de alimentos.
- Embalagens para alimentos.
- Tecnologia de leite e derivados.
- Tecnologia de carne e derivados.
- Tecnologia de frutas e hortaliças.
- Tecnologia de bebidas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e práticas**. 4. ed. Porto alegre: Artmed, 2018. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484997

CANDIDO, Cynthia Cavalini; CARELLE, Ana Claudia. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Érica, 2018. 227 p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Editora Manole, 2015. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NESPOLO, C.R. et al. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965

FILHO, Waldemar Gastoni V. **Bebidas não acoólicas**. Editora Blucher, 2010. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521217701

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291

BENDER, Arnold E. **Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos**. Tradução de Paulo Augusto Neves, Rosa Sirota, Raymundo Soares de Azevedo Neto. 4. ed. São Paulo: Roca. 2019. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=2630

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre : Artmed, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468

PERIÓDICOS:

- **Características de consumo de alimentos em sous vide prontos para consumo no contexto habitual do lar.** María Victoria Aviles, Elisa Fernanda Naef, Rosa Ana Abalos, https://www.scielo.br/j/bjft/a/D9tfmGffThmyS3BtGQgsL4C/?lang=en#

- **Desperdício de alimentos sob a ótica da economia circular: uma revisão sistemática da literatura internacional,** Autoria: Omar Ouro Salim, Patricia Guarnieri, Fabrício Leitão. file:///C:/Users/User/Downloads/Salim_Guarnieri_Leit%C3%A3o_2021_Desperdicio-de-alimentos-sob-a_65092.pdf

MÓDULO: NUTRIÇAO MATERNO INFANTIL I				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos que afetam o estado nutricional da gestante e nutriz, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Situação de saúde no grupo materno infantil: importância da nutrição nos primeiros 1000 dias de vida
- Fisiologia na gestação e suas repercussões sobre a nutrição, alimentação da gestante e a nutrição do feto
- Características de uma gestação de curso normal
- Acompanhamento pré-natal
- Avaliação nutricional da gestante: exame físico, uso e interpretação dos indicadores antropométricos, avaliação do ganho de peso gestacional, avaliação do consumo alimentar e exames bioquímicos na gravidez
- Recomendações nutricionais e Educação Alimentar e Nutricional na gestação
- Principais intercorrências na gestação e o respectivo manejo nutricional
- Dietoterapia na gestação de alto risco: síndrome hipertensiva da gestação e diabetes gestacional
- Aleitamento materno e Manejo do aleitamento materno
- Crescimento e desenvolvimento infantil
- Recomendações nutricionais para nutriz

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VITOLO, M. R. (Org.). **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p. ISBN 978-85-64956-89-6. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=184299

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. (Coord.). **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri: Manole, 2009. XXIII, 661 p. ISBN 978-85-204-2758-3. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555762266

VASCONCELOS, Maria Josemere de O. Borba (organizador) *et al*. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786557830345. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830345

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. (Org.). **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Rubio, c2012. 490 p. ISBN 978-85-64956-16-2. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263786

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 978-85-277-2378-7. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7

COSTA, Andréa Fraga Guimarães; GALISA, Mônica Santiago. **Cálculos nutricionais**: análise e planejamento dietético. São Paulo, SP: Editora Payá, 2018. 113 p., 21 cm. Contêm sumário e referências bibliográficas. ISBN 978-85-5795-004-7. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263790

BRASIL, **Cadernos de Atenção Básica: Atenção ao pré-natal de baixo risco**. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283329

ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Editora Manole, 2016. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670

PERIÓDICOS:

- SANTOS, AS dos.; GOMES, C. da C. .; MOTTA, KP.; FERREIRA, JC de S.; FIGUEIREDO, RS**. TRATAMENTO NUTRICIONAL PARA GESTANTES COM DMG NA REGIÃO AMAZÔNICA: REVISÃO DE LITERATURA**. **Pesquisa, Sociedade e**

Desenvolvimento, *[S. l.]* , v. 10, n. 15, pág. e14101522632, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i15.22632. Disponível em: https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/22632 Acesso em: 05 de março 2022.

- Soares Lisboa, C., Barbosa Fernandes, R., Alves da Costa Filho, A., Demétrio Silva Santos, F., Barbosa dos Santos, D., & da Mota Santana, J. (2021). **CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES SEGUNDO ANTROPOMETRIA: ANÁLISE QUALITATIVA E QUANTITATIVA: FOOD CONSUMPTION OF PREGNANT WOMEN ACCORDING TO ANTHROPOMETRY: QUALITATIVE AND QUANTITATIVE ANALYSIS**. *Revista Brasileira De Saúde Funcional*, *9*(1), 29-44. https://doi.org/10.25194/rebrasf.v9i1.1438

MÓDULO: POLÍTICAS PÚBLICAS E SAÚDE COLETIVA				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Políticas e programas de saúde, da gestão das ações de alimentação e nutrição e na equipe multiprofissional no âmbito da atenção básica, com enfoque na consolidação do direito humano à alimentação adequada e garantia da segurança alimentar e nutricional, com promoção de práticas alimentares saudáveis e reconhecimento da alimentação como direito social e exercício da cidadania.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Conceitos de ciência política (direitos sociais, diferença entre Política e Programa, agenda política, papel dos Ministérios em Alimentação e Nutrição)
- Princípios e dimensões do Direito Humano à Alimentação Adequada
- Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição e suas diretrizes
- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN)
- Programa Nacional de Alimentação do Escolar
- Programa de Alimentação do Trabalhador
- Programa Nacional de suplementação de micronutrientes (Ferro, Vitamina A e Iodo, NutriSUS)
- Atuação do nutricionista na atenção básica a saúde
- Atuação do nutricionista no Núcleo Ampliado a Saúde da Família (NASF)
- Prática integrativa e complementar no SUS
- Programa Bolsa Família e suas condicionalidades
- Promoção da Alimentação Saudável e Adequada
- Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil – Ministério da Saúde

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SECCHI, Leonardo. **Análise de políticas públicas**: diagnóstico de problemas, recomendação de soluções. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788522125470. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522125470

OLIVEIRA, Julicristie Machado de (organizador). **Nutrição em saúde coletiva**: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri: Manole, 2021. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555763942. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942

ARRUDA, Bertoldo Kruse Grande de; ARRUDA, Ilma Kruze Grande de. Políticas de alimentação e nutrição no Brasil: breve enfoque dos delineamentos conceituais e propositivos. *In:* **NUTRIÇÃO em saúde pública**. Edição de José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei *et al*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 640 p., 25 cm. Contém sumário, referência e índice remissivo. ISBN 978-85-7771-074-4. p. 397-410. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268239

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MANIGLIA, Elisabete. **As interfaces do direito agrário e dos direitos humanos e a segurança alimentar**. São Paulo, SP: Cultura Acadêmica, 2009. 349.4281. ISBN 9786556300108. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269398

SOKOLOWICZ, Lúcia Valeska (capa). **O corpo o comer e a comida**. Revisão de Flávia Rosa. Salvador - BA: EDUFBA, 2008. 331 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269344

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a População Brasileira**. Brasília: DF, 2014, 152 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268812

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde** [versão preliminar] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283330

BRASIL. Ministério da Saúde. **Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde** [recurso eletrônico] /Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro.– Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283331

PERIÓDICOS:

- Gurgel, A.M, Santos, C.C.S., Alves, K.P.S, Araujo, J.M, Leal, VS. Estratégias governamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no enfrentamento à pandemia de Covid-19 no Brasil. Cien Saude Colet **[periódico na internet]** (2020/Set). [Citado em 10/05/2022]. **Está disponível em:** http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/estrategias-governamentais-para-a-garantia-do-direito-humano-a-alimentacao-adequada-e-saudavel-no-enfrentamento-a-pandemia-de-covid19-no-brasil/17778
- Kroth, DC, Savi Geremia, Daniela, Mussio, BR. Programa Nacional de Alimentação Escolar: Uma política pública saudável.. Cien Saude Colet **[periódico na internet]** (2019/Mar). [Citado em 10/05/2022]. **Está disponível em:** http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/programa-nacional-de-alimentacao-escolar-uma-politica-publica-saudavel/17126

MÓDULO: NUTRIÇAO ESPORTIVA E FUNCIONAL				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 40h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Introdução à nutrição no esporte, com ênfase no manejo do metabolismo energético voltado para a prática esportiva e alimentação funcional com ênfase na alimentação vegetariana.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Nutrição e Atividade Esportiva: Importância e Características da Dieta do Atleta
- Métodos de Cálculos das Necessidades de Energia
- Carboidratos: Metabolismo
- Ingestão de carboidratos antes, durante e após o Exercício
- Lipídios: utilização durante o Exercício
- Proteínas: Necessidades do Atleta
- Suplementos Protéicos
- Ingestão de Nutrientes antes, durante e Pós-Exercício
- Micronutrientes: Vitaminas e Minerais no Exercício Físico
- Antioxidantes X Estresse Oxidativo
- Nutrição nas Modalidades Desportivas
- Avaliação nutricional de grupos especiais
- Prática Esportiva e necessidades Nutricionais para grupos Especiais
- Recursos Ergogênicos e Doping Esportivo
- Hidratação e Repositores Hidroeletrolíticos
- Introdução à Nutrição Funcional: Princípios
- Introdução à Nutrição Funcional: Definição
- Introdução à Nutrição Funcional: Princípios Bioativos
- Sistema Digestório e Nutrição Funcional: Principais Patologias
- Alimentos Funcionais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

McARDLE, W. D. **Nutrição para o esporte e o exercício**. Trad. de Giuseppe Taranto. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca].
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737890

ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Editora Manole, 2016. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca].
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670

BERTUZZI, Rômulo (organizador) *et al*. **Aptidão aeróbia**: desempenho esportivo, saúde e nutrição. Barueri: Manole, 2017. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788520462256. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462256

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

POLACOW, Marcelo. **Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos**. Barueri: Editora Manole, 2020. 300 p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760170
PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Barueri [SP]: Editora Manole, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761955
HIRSCHBRUCH, Marcia D. **Nutrição Esportiva:** Uma Visão Prática. Barueri [SP]: Editora Manole, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449813
JR., Antonio Herbert L.; ROGERI, Patrícia S.; PEREIRA-LANCHA, Luciana O. **Suplementação Nutricional no Esporte**, 2ª edição. Rio de Janeiro [RJ]: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734585
WHITE, Ellen G. **Conselhos sobre regime alimentar**. 12. ed. Tatuí - SP: Casa Publicadora Brasileira, 2010. 509 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=196403

PERIÓDICOS:

- CABRAL, Carlos Augusto Costa et al. **Diagnóstico do estado nutricional dos atletas da equipe olímpica permanente de levantamento de peso do comitê olímpico brasileiro(COB)**. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo, SP, v. 12, n. 6, p. 345-350, Nov/Dez. 2006.
- BRITO, Ciro José; VOLP, Ana Carolina Pinheiro. **Glutamina na nutrição esportiva**. Nutrição Brasil, Rio de Janeiro, RJ, v. 6, n. 3, p. 176-181, Maio/Jun. 2007.
- ALVARENGA, Mariana Lindenberg. **Recursos ergogênicos no esporte e suas principais funções**. Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 4, n. 20, p. 44-50, Jul/Ago. 2008.
- SOUZA JÚNIOR, Tácito Pessoa de *et al*. **Suplementação de creatina e treinamento de força:** alterações na resultante de força máxima dinâmica e variáveis antropométricas em universitários submetidos a oito semanas de treinamento de força (hipertrofia). Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo, SP, v. 13, n. 5, p. 303-309, Set/Out. 2007.

MÓDULO: CULTURA E SOCIEDADE

SEMESTRE: 4º	CRÉDITOS: 02	CARGA HORÁRIA: 40h		
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA Processo dialógico com ênfase nas relações étnico-raciais, diversidades, cultura e sociedade e no desenvolvimento de habilidades sociais para o cuidado em saúde efetivo.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Desenvolvimento do protagonismo discente.
- Autoconhecimento, Autocuidado, Cuidado com o Outro e Habilidades Comunicacionais.
- Respeito a diversidade.
- Princípios para desenvolvimento e manutenção de relações saudáveis: treino de habilidades sociais.
- Relações étnico- raciais, gênero, cultura e sociedade
- Resolução CNE/CP n. 1/2004.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AKOTIRENE, Carla. **Interseccionalidade**. São Paulo, SP: Sueli Carneiro: Pólen, 2019. 113 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=270937
GONZALEZ, Lélia. **Por um feminismo afro latino americano**: ensaios, intervenções e diálogos. Rio de Janeiro, RJ: Zahar: Pólen, 2020. 361 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=270939
MBEMBE, Achille. **Necropolítica**: biopoder, soberania, estado de exceção, política da morte. Rio de Janeiro, RJ: Editora UFRJ, 2016. 30 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=270938

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARATA, Rita Barradas. **Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009. 241 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=270936
CANESQUI, Ana Maria; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2005. 296 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269323

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador - BA: EDUFBA, 2008. 423 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269327
MAIO, Marcos Chor; SANTOS, Ricardo Ventura (org.). **Raça, ciência e sociedade**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009. 244 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=270940
PIPER, John. **O racismo**: a cruz e o cristão. Prefácio Tim Keller. Tradução de Marisa K. A. de Siqueira Lopes. São Paulo, SP: Vida Nova, 2012. 288 p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=224811

PERIÓDICOS:

- FREITAS, DA et al. **Saúde e comunidades quilombolas: uma revisão da literatura**. Revista CEFAC [online]. 2011, v. 13, n. 5, pp. 937-943. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S1516-18462011005000033

MÓDULO: CIÊNCIA E RELIGIÃO				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: --h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Relações entre ciência e fé, considerando o paradigma bíblico-cristão.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Conceitos: ciência, fé, religião
- O método científico
- Os limites da ciência
- As relações entre ciência e religião
- A influência do cristianismo no surgimento da ciência moderna
- Os paradigmas de explicação da origem do universo e da vida
- História do pensamento evolucionista
- Homens e mulheres de ciência e fé em Deus
- A visão adventista sobre ética em pesquisa com seres humanos e biotética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MCGRATH, A. E. **Fundamentos do diálogo entre ciência e religião**. São Paulo: Loyola, 2005.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=15537
OLIVEIRA, P. A. R. de. **Religião e educação para a cidadania**. São Paulo: Paulinas, 2011.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=216313
ROTH, A. A. **Origens: relacionando a ciência com a bíblia.** São Paulo: Casa Publicadora Brasileira, 2007.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22746

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBOUR, I. G. **Quando a ciência encontra a religião:** inimigas, estranhas ou parceiras. São Paulo: Cultrix, 2004.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=15179
NELSON, P. (et al). **Criação e evolução:** 3 pontos de vista. São Paulo: Vida, 2006.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=27171
PEARCEY, N. R. **A alma da ciência:** fé cristã e filosofia natural. São Paulo: Cultura Cristã, 2005
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182847
ROTH, A. A. **A ciência descobre Deus:** evidências convincentes de que o Criador existe. Casa Publicadora Brasileira, 2010.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182410
SCARLATELLI, C; STRECK, D. R. **Religião, cultura e educação**. São Leopoldo: Unisinos, 2006.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=218512

PERIÓDICOS:

- FLECKA, et. al. **Desenvolvimento do WHOQOL, módulo espiritualidade**(...). Rev Saúde Pública 2003;37(4):446-55 https://www.scielo.br/j/rsp/a/8wvKzDx4PBTDrJ3wQdgVkZw/abstract/?lang=pt

5° SEMESTRE

MÓDULO: TÉCNICAS DIETÉTICAS				
SEMESTRE: 5º	**CRÉDITOS: 4**		**CARGA HORÁRIA: 80 h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -h**	**EAD: 20h**	**CH Teórica: 40h**

EMENTA: Grupos básicos dos alimentos envolvendo seleção, técnicas de pré-preparo, preparo, cocção dos alimentos e modificações decorrentes, compreendendo as formas de conversão de pesos e volumes em medidas caseiras de modo a favorecer o planejamento e execução de cardápios de diversos padrões.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Conceitos e objetivos da Técnica Dietética
- Laboratório de Técnica Dietética
- Processos básicos de cocção
- Planejamento de Cardápios
- Ficha Técnica de preparo, receituário e lista de compras
- Porções de alimentos e medidas usuais de consumo
- Metodologia para pesos e medidas
- Indicadores culinários (peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, fator reidratação, per capita)
- Ficha técnica de preparo, receituário padrão e lista de compras
- Leite e derivados
- Ovos
- Cereais
- Leguminosas
- Carnes, aves e pescado
- Óleos e Gorduras
- Açúcares, adoçantes e edulcorantes
- Hortaliças e frutas
- Infusões e Bebidas
- Molhos e sopas
- Variação de consistência e Preparações para dietas especiais (dietas líquidas, semilíquida, pastosa, branda)
- Preparações com fins terapêuticos (grupo materno-infantil, preparações sem glúten, preparações isentas de lactose, rica em fibras)
- Produção e Consumo sustentável: enfoque em aproveitamento integral dos alimentos
- Gastronomia Saudável, Cozinha Vegetariana
- Preparações com substituintes de açúcares
- Preparações hipossódicas
- Pratos proteicos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 4. ed. Barueri: Editora Manole, 2019. 464 p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454312

GALISA, Mônica Santiago, COSTA, Andréa Fraga Guimarães. **Cálculos nutricionais: análise e planejamento dietético**. São Paulo: Editora Payá, 2018. 128 p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca].

http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263790

DOMENE, S.M.A. **Técnica Dietética - Teoria e Aplicações**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2018. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth M.; YONAMINE, Glauce H.; ATZINGEN, Maria Carolina Batist V. **Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia**. São Paulo: Editora Manole, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417

BASSO, Cristiana. **Alimentação Coletiva** - Técnica Dietética e Segurança Alimentar. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248

PHILIPPI, Sonia T. **Tabela de Composição de Alimentos:** Suporte para Decisão Nutricional. Barueri: Editora Manole, 2016.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Técnicas Dietéticas. São Paulo, SP: Editora Saraiva, 2014.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428

DA SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360

PERIÓDICOS:

Padronização de medidas caseiras como instrumento facilitador para discentesdocentes do curso de nutrição, Vanessa Retamoso, Marizete de Mesquita e Viviani Ruffo de Oliveira file:///C:/Users/User/Downloads/957-2944-1-PB%20(1).pdf

MÓDULO: DIETOTERAPIA I				
SEMESTRE: 5º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 60h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA:

Conhecer as principais alterações fisiopatológicas recorrentes nos indivíduos adultos e idosos, e as implicações nos aspectos nutricionais.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Orientações nutricionais para o adulto saudável e no envelhecimento
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: HAS
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Dislipidemia
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Diabetes mellitus
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Doença aterosclerótica
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Infarto Agudo do Miocárdio
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Síndrome metabólica
- Organização de planos alimentares: Adulto
- Organização de planos alimentares: Idoso
- Biodisponibilidade de nutrientes
- Inquéritos alimentares para adultos e idosos e avaliação do consumo alimentar
- Guia alimentar brasileiro para a população adulta
- Métodos para calcular as necessidades de energia: Adultos e idosos
- Recomendações de macro e micronutrientes: Adultos e Idosos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. 4. ed. São Paulo: Manole, 2018. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca].
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237

ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1112 p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476

BON, Avany M.X. **Atendimento Nutricional a Crianças e Adolescentes** - Visão Prática. Rio de janeiro : Guanabara Koogan, 2014. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2658-0

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause: **Alimentos, Nutrição & Dietoterapia.** 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. 1160p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca].
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635

GALISA, Mônica Santiago, COSTA, Andréa Fraga Guimarães. **Cálculos nutricionais:** análise e planejamento dietético. São Paulo: Editora Payá, 2018. 128 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263790

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. - 4. ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPAUNICAMP, 2011.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268719

ARANTES, Andrea M. **Saúde e Longevidade na Mesa**. Rio de Janeiro: Roca, 2016.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730006

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri: Editora Manole, 2011..
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=280232

PERIÓDICOS:

- Meireles, Viviani Camboin et al. **Características dos idosos em área de abrangência do Programa Saúde da Família na região noroeste do Paraná:** contribuições para a gestão do cuidado em enfermagem. Saúde e Sociedade [online]. 2007, v. 16, n. 1 [Acessado 10 Maio 2022] , pp. 69-80. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-12902007000100007>. Epub 13 Fev 2008. ISSN 1984-0470. https://doi.org/10.1590/S0104-12902007000100007.
- Cervato, Ana Maria et al. **Educação nutricional para adultos e idosos:** uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. Revista de Nutrição [online]. 2005, v. 18, n. 1 [Acessado 10 Maio 2022] , pp. 41-52. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100004>. Epub 28 Mar 2005. ISSN 1678-9865. https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100004.
- Sampaio, Lilian Ramos e Figueiredo, Vanessa de Carvalho. **Correlação entre o índice de massa corporal e os indicadores antropométricos de distribuição de gordura corporal em adultos e idosos.** Revista de Nutrição [online]. 2005, v. 18, n. 1 [Acessado 10 Maio 2022] , pp. 53-61. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100005>. Epub 28 Mar 2005. ISSN 1678-9865. https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100005.

- Lottenberg, Simão Augusto, Glezer, Andrea e Turatti, Luiz Alberto. **Síndrome metabólica:** identificando fatores de risco. Jornal de Pediatria [online]. 2007, v. 83, n. 5 suppl [Acessado 10 Maio 2022] , pp. S204-S208. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0021-75572007000700012>. Epub 17 Dez 2007. ISSN 1678-4782. https://doi.org/10.1590/S0021-75572007000700012.
- Fonseca-Alaniz, Miriam Helena et al. **O tecido adiposo como órgão endócrino:** da teoria à prática. Jornal de Pediatria [online]. 2007, v. 83, n. 5 suppl [acessado 10 maio 2022], pp. S192-S203. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0021-75572007000700011>. Epub 17 Dez 2007. ISSN 1678-4782. https://doi.org/10.1590/S0021-75572007000700011.

MÓDULO: NUTRIÇAO MATERNO INFANTIL II				
SEMESTRE: 5º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: 20h**	**CH Teórica: 40h**	**CH Prática: 20h**

EMENTA: Mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de crianças e adolescentes, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, visando prevenção, manutenção, recuperação da saúde e educação alimentar e nutricional.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Avaliação nutricional de crianças de 0 a 2 anos
- Necessidades e recomendações nutricionais do nascimento aos 2 anos de vida
- Alimentação do recém-nascido e/ou lactente com fórmulas lácteas
- Alimentação complementar (métodos: tradicional e baby-led-weaning (BLW))
- Alimentação saudável e educação alimentar e nutricional para crianças menores de dois anos
- Avaliação nutricional em crianças maiores de 2 anos e adolescentes
- Recomendações Nutricionais para crianças maiores de 2 anos de idade e adolescentes
- Avaliação e cuidados nutricionais na paralisia cerebral
- Avaliação e cuidados nutricionais na Síndrome de Down
- Dietoterapia nas alergias, intolerâncias alimentares e no refluxo gastroesofágico
- Dietoterapia e Educação Alimentar e Nutricional na Desnutrição
- Dietoterapia e Educação Alimentar e Nutricional na Obesidade infantil e Síndrome Metabólica

Dietoterapia nos Transtornos Alimentares

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. (Coord.). Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2009. XXIII, 661 p. ISBN 978-85-204-2758-3. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555762266

OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli (coautor) *et al*. **Manual de terapia nutricional pediátrica**. Barueri: Manole, 2014. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788520439340. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520439340

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Alete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli (coordenador). **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri: Manole, 2009. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788520447673. [Recurso eletrônico]. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NUTRIÇÃO em pediatria na prática clínica. Edição de Ariane Nadolskis Severine *et al*. Barueri: Manole, 2021. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555763898. Disponível em: [Recurso eletrônico]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763898

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE SECRETÁRIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde**: norma técnica do sistema de vigilância alimentar e nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. estatística e informação em saúde). http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268694

Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012. [Recurso eletrônico]. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283337

BORTOLINI, Gisele Ane; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de (coord.). **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269263

WEFFORT, Virgínia Resende Silva (org.) et al. **Obesidade na infância e adolescência**: manual de orientação. 2. ed. São Paulo, SP: Sociedade Brasileira de Pediatria, 2012. 146 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283312

PERIÓDICOS:

- Consenso Nacional de Alergia Alimentar: Solé D, Silva LR, Rosário Filho NA, Sarni ROS. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar. Rev Bras Aler Imunopatol [internet].2008. 31(2). Disponível em: http://www.funcionali.com/php/admin/uploaddeartigos/Consenso%20Brasileiro%20sobre%20Alergia%20Alimentar.pdf
- Oliveira, L. da S., Santa Mônica Santos, D., & Oliveira da Paixão, C. G. (2019). HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. *Revista Brasileira De Saúde Funcional*, *8*(1), 9. Recuperado de https://seer-adventista.com.br/ojs3/index.php/RBSF/article/view/1025
- Cabral, N. L. de A., Freire Pequeno, N. P., Oliveira, A.G.R.C, Marchioni, D.M.L, Lima, S.C.V.C., Lyra CO. Proposta metodológica para avaliação da insegurança alimentar sob a ótica de suas múltiplas dimensões.. Cien Saude Colet **[periódico na internet]** (2022/Jan). [Citado em 10/05/2022]. **Está disponível em:** http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/proposta-metodologica-para-avaliacao-da-inseguranca-alimentar-sob-a-otica-de-suas-multiplas-dimensoes/18264
- Porto, J. P., Bezerra, V. M., Netto, M.P., Rocha, D.S.. INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E FATORES ASSOCIADOS EM CRIANÇAS MENORES DE SEIS MESES NO SUDOESTE DA BAHIA. Cien Saude Colet **[periódico na internet]** (2021/Ago). [Citado em 10/05/2022]. **Está disponível em:** http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/introducao-de-alimentos-ultraprocessados-e-fatores-associados-em-criancas-menores-de-seis-meses-no-sudoeste-da-bahia/18175

MÓDULO: RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL			
SEMESTRE: 5º	**CRÉDITOS: 2**	**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: -- h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: -- h**	**EAD: 40h**

EMENTA: Modos e parâmetros para uma atuação profissional sustentável, social e ambientalmente responsável.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Sociedade e Meio Ambiente
- Evolução da questão ambiental e social no mundo.
- Direitos Humanos: Ética e Educação Ambiental
- Gestão Ambiental: histórico e perspectivas
- Meio ambiente problema e/ou oportunidade de negócios.
- Economia e Meio Ambiente
- Gestão Ambiental Empresarial: Abordagens e modelos, a variável ambiental nos negócios.
- Desenvolvimento Sustentável: histórico e perspectivas
- Responsabilidade Socioambiental.
- Sistema de Gestão Ambiental (Certificação Série ISO 14000)
- Conceitos. Política Ambiental. Planejamento. Implementação e Operação.
- Gerenciamento de resíduos gerados. Logística reversa e Utilização de tecnologias alternativas
- Auditoria Ambiental. (Certificação EMAS -Sistema Comunitário de Ecogestão e Auditoria).
- Relatórios de Sustentabilidade
- Legislação Ambiental & Políticas Públicas Ambientais.
- Política Nacional de Meio Ambiente (PNMA)
- Licenciamento ambiental e avaliação de impactos ambientais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social:** fundamentos e gestão. Grupo GEN, 2012 https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484461

DA PEREIRA, Adriana C.; SILVA, Gibson Zucca; CARBONARI, Maria Elisa E. **Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente**. São Paulo : Saraiva, 2011. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502151444

DIAS, R. **Gestão Ambiental** 2.ed; São Paulo: Atlas, 2011. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521596/

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TACHIZAWA, Takeshy. **Gestão Ambiental Responsabilidade Social Corporativa**, 9ª edição. São Paulo : Atlas, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597019803

ASHLEY, Patrícia A. **Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos negócios**. São Paulo, SP: Editora Saraiva, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553131839
CAJAZEIRA, Jorge Emanuel R.; BARBIERI, José C. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável** - 3ª edição.. São Paulo, SP: Editora Saraiva, 2016. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547208325
FILHO, Cláudio Pinheiro M. **Responsabilidade Social e Governança** - O Debate e as Implicações. Sã Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522107933
MAY, Peter. **Economia do Meio Ambiente**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595153622

PERIÓDICOS:

- **Responsabilidade e consciência ambiental: uma análise da atuação do governo e da comunidade em um município alagoano,** Autoria: Dartagnan Ferreira de Macêdo, Elton Oliveira de Moura, Diego da Guia Santos, Ricardo Luís Alves de Oliveira Ribeiro. Fonte: Revista de Gestão Social e Ambiental, v. 15, n. 1, p. 1-17, Janeiro-Abril, 2021. file:///C:/Users/User/Downloads/Mac%C3%AAdo_Moura_Santos_Ribeiro_2021_Responsabilidade-e-consciencia_65764%20(1).pdf

MÓDULO: PRINCIPIOS DE VIDA SAUDÁVEL				
SEMESTRE: 5º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Princípios de vida saudável e suas implicações no desenvolvimento da qualidade de vida.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- A integralidade do ser humano.
- Princípios bíblicos de saúde.
- Sentido e propósito da vida.
- Espiritualidade, Religiosidade e Saúde (conceitos).
- Saúde como adoração a Deus.
- Saúde na perspectiva da Organização Mundial de Saúde: atenção e prevenção.
- Estilo de vida e sua implicação sobre a saúde.
- Os remédios naturais: água, ar puro, alimentação adequada, exercício físico, luz solar, abstinência/temperança, repouso, alegria/atitude positiva/confiança em Deus.
- Elaboração e gestão de projetos em saúde e estilo de vida.
- Aspectos conceituais e históricos da relação homem, trabalho e o processo saúde e doença do trabalhador.
- Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde (PMDS).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

RAMIRES, J. A. F. (Org.). **Viva com mais saúde: 51 especialistas da USP orientando você a viver mais e melho**r. São Paulo: Phorte, 2009. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=184300
SCHNEIDER, E. **A cura e a saúde pela natureza: Como prevenir e tratar doenças**. Tatuí SP: Casa Publicadora Brasileira, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=198878
WHITE, E. G. **A ciência do bom vive**r. São Paulo: Casa Publicadora Brasileira, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=249347

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FINLEY, M; LANDLESS, P. **Viva com esperança.** 1ª ed. Tatuí, SP : Casa Publicadora Brasileira, 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=242681
AUN NETTO, A. **Estilo de vida:** a arte definitiva. Osasco: Novo Século, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=21965
GAZZINELLI, M. F; REIS, D. C. dos; MARQUES, R. C. (Orgs.). **Educação em saúde:** teoria, método e imaginação. Belo Horizonte: UFMG, 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=21972
LARIMORE, W. **Os 10 hábitos das pessoas altamente saudáveis.** São Paulo: Vida , 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=13031
PAMPLONA, J. **O poder medicinal dos alimentos.** Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=197917

PERIÓDICOS:

- Davidson, Richard. **Como interpretar Gênesis**. Diálogo. 6:3 (1994) Disponível em: http://circle.adventist.org/files/CD2008/CD2/dialogue/indexes/issue_p.htm

6° SEMESTRE

MÓDULO: GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO			
SEMESTRE: 6º	**CRÉDITOS: 6**		**CARGA HORÁRIA: 120 h**
CH Teórica: 60 h	**CH Prática: 20 h**	**Extensão: - h**	**EAD:40 h**

EMENTA: Princípios de administração, planejamento, empreendedorismo e pesquisa para desenvolvimento de negócios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Fundamentos de Administração em UAN e Estrutura Organizacional de UAN (10h)
- Fundamentos necessários à Administração de UAN x RDC 600/2018;
- Caracterização de UAN e Formas de gerenciamento;
- Operacionalização de UAN (20h)
- Planejamento físico e funcional de UAN x Fluxograma de UAN
- Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar: Nutrição Enteral e Lactário;
- Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar: Sistema de Distribuição de refeições;
- Dimensionamento de Equipamentos e Planejamento de Cardápios x Política de Abastecimento
- Dimensionamento de equipamentos e utensílios;
- Planejamento de Cardápios x Política de Abastecimento de gêneros alimentícios em UAN;
- Gestão de Custos em UAN;
- Gerenciamento de Recursos Humanos em UAN e Gestão da Qualidade em UAN (10h)
- Gestão de Pessoas e segurança e saúde no trabalho;
- Garantia da qualidade em UAN;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação:** Princípios e Práticas. Barueri, SP : Manole, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151

ELEUTERIO, Helio. Serviços de Alimentação e Bebidas. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300

MEZOMO, I. F. de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 6. ed. Barueri: Editora Manole, 2015. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=280743

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHIANANETO, I. I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4 ed. São Paulo: Editora Manole, 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268127

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. **Gestão de custos em unidades de alimentação e nutrição(uan).** Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 4, n. 18, p. 30-36, Mar/abr. 2008. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85227

OLIVEIRA, Dimas Rodrigues. **Tecnologia e equipamentos em unidades de alimentação e nurição(uan)**. Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 4, n. 22, p. 28-32, nov./dez. 2008 VAGO. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85540

RUBIM, Cristina. **Gestão de negócios em unidades de alimentação e nutrição (uan): uma visão estratégica. Nutrição Profissional**, São Paulo, SP, v. 3, n. 16, p. 12-16, nov./dez. 2007. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85557

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos** 6a ed Barueri [SP] : Manole, 2019https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176

PERIÓDICOS:

- **GESTÃO DE PESSOAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO,** autores; Bruna Vianna de Oliveira e Viviane Bressane Claus Molina. https://revistas.anchieta.br/index.php/RevistaMultiSaude/article/view/1726/1536
- **CLIMA ORGANIZACIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.** Autores: Carolina Maria Carneiro Scrideli e Julieta Mieko Ueta**.** https://periodicos.ufsm.br/pap/article/view/49208/43100

MÓDULO: DIETOTERAPIA II				
SEMESTRE: 6º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 60h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Estudo dos suplementos orais tipos e indicações, dietas enterais e parenterais, vias de acesso, modo de administração, indicações e complicações.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Suplementos Orais
- Nutrição Enteral
- Nutrição Parenteral

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu; 2000. 2V.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=271336
SANTANNA, Lina C.; MARTINS, Pamela Catiuscia R. **Alimentação e Nutrição para o Cuidado**. Porto Alegre: Grupo A, 2018.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027442
OLIVEIRA, Fernanda Luisa C.; LEITE, Heitor P.; SARNI, Roseli Oselka S.; PALMA, Doming. **Manual de Terapia Nutricional Pediátrica**. Barueri: Editora Manole, 2014.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520439340

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda B.; PHILIPPI, Sonia T. **Nutrição e Transtornos Alimentares:** Avaliação e Tratamento. Editora Manole, 2011. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442647
RODRIGUES, Ana Lúcia Chalhoub C.; SEVERINE, Ariane N.; MURAHARA, Erika Yuri H.; et al. **Assistência nutricional a pacientes oncológicos ambulatoriais**. Editora Manole, 2021.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763546
BANTON, Jane; BRADY, Cheryl; O'KELLEY, Sharon D. **Terapia Intravenosa** - Série Práxis. Grupo GEN, 2005.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2460-9
CUKIER, Celso; CUKIER, Vanesssa. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Editora Manole, 2020.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149
ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia.** Grupo GEN, 2019.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476

PERIÓDICOS:

- **NUTRIÇÃO ENTERAL: DIFERENÇAS ENTRE VOLUME, CALORIAS E PROTEÍNAS PRESCRITOS E ADMINISTRADOS EM ADULTOS.** Autores; Michelli Cristina Silva de AssisStella Marys Rigatti SilvaDória Migotto LeãesClaudine Lazzari NovelloCarla Rosane de Moraes SilveiraElza Daniel de MelloMariur Gomes Beghetto
  https://www.scielo.br/j/rbti/a/qDsNGKfyFFBRwL4NpYTHDMQ/?lang=pt

MÓDULO: EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO EM NUTRIÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA: PROJETO INTEGRADOR			
SEMESTRE: 6º	**CRÉDITOS: 4**	**CARGA HORÁRIA: 80 h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 20 h**	**Extensão: 40 h**	**EAD: -- h**

EMENTA: Empreendedorismo na nutrição e suas particularidades na gastronomia hospitalar com ênfase na alimentação vegetariana

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Empreendedorismo e inovação na nutrição
- Marketing digital na nutrição
- Gastronomia e hotelaria hospitalar
- Características dos serviços de hotelaria
- O setor de Alimentos e Bebidas (A&B)
- Restaurante em hotelaria hospitalar
- Perfil do paciente hospitalizado
- Qualidade na produção de refeições
- O nutricionista em hotelaria e gastronomia
- Atuação e principais funções
- Gastronomia no Brasil e no mundo
- Principais características culinárias e de comportamento alimentar vegateriano
- Tipos, fatores determinantes à elaboração, composição básica
- Fluxogramas das principais etapas de produção
- Carta de comidas: glossário de pratos e preparações clássicas aplicada à alimentação vegetariana
- Utensílios básicos

- Características e tendências da alimentação vegetariana

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri [SP]: Manole, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393
MALAGÓN-LONDOÑO, Gustavo; LAVERDE, Gabriel P.; LONDOÑO, Jairo R. **Gestão Hospitalar**, 4ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734646
PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação:** Princípios e Práticas. Barueri: Editora Manole, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARDOSO, Karen; JULIÃO, Gésica G.; JÚNIOR, Luiz F R.; et al. **Hotelaria, Hospitalidade e Humanização**. Porto Alegre: Grupo A, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900827
PADOVEZE, Clóvis L.; JR., Franco Kaolu T. **Custo e preços de serviços:** logística, hospitais, transporte, hotelaria, mão de obra, serviços em geral. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2013. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522477760
PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Barueri: Editora Manole, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761955
MAHAN, L. Kathleen. KRAUSE, Sylvia Escott-Stump**. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 12. Ed. São Paulo, SP : Roca, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14061
GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. Barueri: Editora Manole, 2012. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444566

PERIÓDICOS:

- **BENEFÍCIOS DA GASTRONOMIA NO SERVIÇO HOSPITALAR,** autores; RAAlyne Dandara Câmara da Silva, Rosicleide de Souza Silva e Lígia Rejane Siqueira Garcia. **https://periodicos.unifacex.com.br/Revista/article/view/1072/365**

MÓDULO: DIREITOS HUMANOS				
SEMESTRE: 6º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Processo dialógico com ênfase nos direitos humanos e garantias fundamentais**.**

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Direitos humanos ao longo do tempo.
- Resolução CNE/CP n. 1/2012.
- Os primeiros documentos de justiça dos direitos humanos.
- Direitos humanos à luz da cosmovisão bíblico-cristã.
- A constitucionalização dos direitos humanos.
- A posição dos Tratados de Direitos Humanos no ordenamento jurídico contemporâneo.
- A Defesa dos Direitos Humanos no Âmbito Internacional.
- Documentos internacionais de defesa dos direitos humanos.
- O desafio dos direitos humanos na contemporaneidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PIOVESAN, Flávia. **Direitos humanos e o direito constitucional internacional**. Max Limonad, 1997. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca] https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553600274
COMPARATO, Fábio Konder. **A afirmação histórica dos direitos humanos**. Saraiva, 1999. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca] https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553607884
MORAES, Alexandre D. **Direitos Humanos Fundamentais**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026825

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, Fabiano Melo Gonçalves D. Direitos Humanos. Grupo GEN, 2016. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788530968908
RAMOS, André de C. **Processo internacional de direitos humanos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553612567
PIOVESAN, Flávia; CRUZ, Julia C. **Curso de Direitos Humanos:** Sistema Interamericano. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559640010

GONÇALVES, Tamara A. **Direitos humanos das mulheres e a Comissão Interamericana de Direitos Humanos**, 1ª Edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2013. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502187825
PIOVESAN, Flávia. **Comentários à Convenção Americana sobre Direitos Humanos**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788530987152

PERIÓDICOS:

- **O DIREITO DE RECUSA À APLICAÇÃO DE VACINAS: A LIBERDADE VERSUS O DIREITO À VIDA E À SAÚDE.** Autores: Deise Santos Curt, Luis Filipe Fernandes Ferreira https://www.indexlaw.org/index.php/garantiasfundamentais/article/view/8174/pdf

MÓDULO: MISSÃO E VOLUNTARIADO				
SEMESTRE: 6º	**CRÉDITOS: --**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: --h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Voluntariado e serviço comunitário fundamentados no amor ao próximo como práticas de protagonismo social, tendo no serviço a ênfase da genuína espiritualidade, missão, assistência humanitária e trabalho comunitário, segundo os pressupostos do Serviço Voluntário Adventista (SVA).

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Base bíblica da missão e da compaixão pela comunidade.
- Beneficência social
- Humanidade e espiritualidade: Construção e desconstrução de conceitos.
- Assistência Humanitária e Voluntariado.
- A ONU e suas Organizações.
- Modelos de Voluntariado.
- Relação entre voluntariado e competência profissional: Voluntariado e empregabilidade.
- ONGs e ADRA.
- Programa Nacional de Voluntariado: “Pátria Voluntária”.
- Serviço Voluntário e Transculturalidade.
- Assistência Humanitária / Agências Humanitárias Globais (ONU).
- Construção de Projetos / SVA (Serviço Voluntário Adventista).
- Resolução CNE/CP nº 2/ 2018.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DENNETT, J. A. **Florescendo**: em outra cultura. Londrina, Descoberta, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14407
VENDEN, M. **Como Jesus tratava as pessoas**. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira. 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22624
WHITE, E. G. **Beneficência social:** instruções para o serviço de vizinhança cristã. Tatuí, São Paulo: CPB, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=24477

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BAUMGATNER, E. W. **Passaporte para a missão**. IASD, 2008. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185429
CAVALCANTI, A. **Luzeiros:** conheça a surpreendente história das lanchas missionárias adventistas no Brasil. Ados, 2010. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182707
RAMOS, A. P. **Desafio nas águas**. Tatuí, São Paulo: CPB, 2009. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=25310
WHITE, E. G. **Serviço cristão**. Tatuí, São Paulo: CPB, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22631
WHITE, E. G.. **A ciência do bom viver**. Tatuí, São Paulo: CPB, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22627

PERIÓDICOS:

- GIL, Isabel Saz; LACRUZ, Ana Gil, LACRUZ, Marta Gil: **El voluntariado universitario en el marco de la Responsabilidad Social Universitaria**. Estudio de un Campus, Universidad de Zaragoza. Rev. educ. sup vol.50 no.197 Ciudad de México ene./mar. 2021 Epub 11-Oct-2021.
- Augusto, Fábio Rafael: **Expressões do voluntariado: entre o projeto coletivo e o individual.** Análise Social, lv (1.º), 2020 (n.º 234), pp. 144-167 https://doi.org/10.31447/as00032573.2020234.06 issn online 2182-2999

7° SEMESTRE

MÓDULO: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA				
SEMESTRE: 7º	**CRÉDITOS: 12**		**CARGA HORÁRIA: 240h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: 240h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Imersão na prática profissional na área de Nutrição Clínica ambulatorial e hospitalar.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Avaliação nutricional
- Diagnóstico nutricional
- Planejamento dietético/dietoterápico
- Condutas e orientações nutricionais
- Evolução nutricional
- Alta hospitalar
- Relação nutricionista x paciente
- Atenção Nutricional domiciliar;
- Introdução da alimentação complementar;
- Indivíduo com deficiência visual que mora sozinho;
- Atenção nutricional na gestante;
- Atenção nutricional na criança e adolescentes;
- Atenção nutricional no idoso.
- Telessaúde – Saúde Digital

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2014. XIII, 313. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 3ª ed. São Paulo: UNIFESP, 2016. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7

MAHAN, L. K. M. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=27382

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. (Org.). **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clí**nica. Rio de Janeiro: Rubio, c2012. 490 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263786

VITOLO, M. R. (Org.). **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p. ISBN 978-85-64956-89-6. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=184299

BRASIL. Ministério da Saúde. SAS. DAB. CGAN. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília DF, 2015. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268812

DIEZ GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. (Coord.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2011. XXVIII, 411 p. (Nutrição e metabolismo / Helio Vannucchi) ISBN 978-85-277-1692-5. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512

SILVA, M. L. N., MARUCCI, M. F. N., ROEDIGER, M. A. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. 1ª ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222

PERIÓDICOS:

- **SOBREVIDA DE PACIENTES COM CÂNCER AVANÇADO EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL: UM COMPARATIVO ENTRE ESTIMATIVAS CALÓRICAS.** Autores; Brenda Domingues WANDERLEY, Rosane de Souza SANTOS, Mariana Fernandes COSTA. https://www.scielo.br/j/rn/a/PCmQ9jrtvtS7NrWSzFJVgfF/?lang=en
- **GLOBAL LEADERSHIP INITIATIVE ON MALNUTRITION: UMA ANÁLISE CRÍTICA DE ESTUDOS A RESPEITO DOS PROCESSOS METODOLÓGICOS UTILIZANDO A FERRAMENTA.** Autores; Ana Luísa Ferreira FONSECA, Lívia Garcia FERREIRA. https://www.scielo.br/j/rn/a/sG9KYJQt8ycfZx336CK3S5n/?lang=en

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) - LIBRAS				
SEMESTRE: 7º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Bases conceituais e tecnológicas que fundamentam a língua de sinais brasileira, para uma comunicação funcional entre surdos e ouvintes e suas implicações na prática profissional.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

Aspectos teóricos

- Olhar a diversidade, olhar o todo – medo, diferença, realidade da inclusão
- Categorização das necessidades especiais na legislação brasileira
- Integração e inclusão: diferença de conceitos
- Como ouvimos o som
- Concepções de surdez
- Mitos relacionados à língua de sinais e as pessoas com surdez
- História da Libras
- Fundamentos históricos, biológicos e legais da surdez – conhecimentos jurídicos
- Visão contemporânea sobre cultura e identidade surda
- Aspectos que norteiam os fundamentos da inclusão - conceitos, nomenclatura,
- Legislação contextualizando com aspectos diversos sobre a surdez;
- Língua portuguesa como segunda língua
- Surdo e suas relações sociais – social, afetivo e cognitivo;
- Papel e importância do intérprete em Língua Brasileira dos Sinais – LIBRAS
- Aspectos linguísticos da Libras

Aspectos práticos

- Alfabeto Manual - datilologia
- Formação de vocabulário
- Saudação e cumprimentos, calendário e dias da semana.
- Parâmetros - configuração de mãos, locação da mão, movimento e orientação da mão, e expressões não manuais (facial e corporal)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GESSER, A. **Libras?** que língua e essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=198146

QUADROS, R. M. de. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=23470

SA, N. R. L. de. **Cultura, poder e educação de surdos.** São Paulo: Paulinas, 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=202758

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARLOS, S. (org). **A surdez:** um olhar sobre as diferenças. São Paulo: Mediação, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22687

EULALIA, F. **Surdez e bilinguismo**. São Paulo: Mediação, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=15864

KARIN, S. **As imagens do outro sobre a cultura surda**. Florianópolis: UFSC, 2009. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=11760

SALLES, H. M. M. L**. Ensino de língua portuguesa para surdos:** caminhos para a prática pedagógica (volumes 1 e 2). Brasília: MEC, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=203649

SACKS, O. W. **Vendo Vozes:** uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=205372

PERIÓDICOS:

- AGUIAR, Girlaine Felisberto de Caldas. **Gênero instrução de percurso em Libras: um estudo de caso com sinalizantes de segunda língua ouvintes.** *In:* **Revista Brasileira de Vídeo-Registros em Libras.** Edição nº 005/2020. [artigo em Libras publicado em vídeo, 24m03s]. Florianópolis: UFSC, 2020. Disponível em: http://revistabrasileiravrlibras.paginas.ufsc.br ISSN: 2358-7911.

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) - PRIMEIROS SOCORROS				
SEMESTRE: 7º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Elementos essenciais ao suporte básico de vida, atendimento inicial em emergências e medidas de prevenção de acidentes.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Órgãos internacionais e importância da padronização
- Biossegurança em Primeiros Socorros

- Princípios Gerais em Urgências e Emergências
- Etapas Básicas nos Primeiros Socorros
- Suporte Básico e Suporte Avançado de Vida
- Funções, Sinais Vitais e Sinais de Apoio
- Montagem de caixa de Primeiros Socorros
- Desmaios (síncope)
- Afogamento
- Lesões traumáticas e ortopédicas
- Hemorragias
- Acidentes com animais venenosos, peçonhentos e não peçonhentos
- Intoxicação Exógena
- Queimaduras
- Crises convulsivas
- Corpo estranho no organismo
- Parada Cardiorrespiratória e Manobra de Ressuscitação Cardiopulmonar

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

NATIONAL ASSOCIATION OF EMERGENCY MEDICAL THECHNICIANS. **Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado básico e avançado:** PHTLS (Prehospital Trauma Life Support). 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2007. 596 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=196126

FALCÃO, Luiz Fernando dos Reis; COSTA, Luiza Helena Degani; AMARAL, José Luiz Gomes do**. Emergências: fundamentos e práticas.** São Paulo, SP: Martinari, 2010. 1139 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185592

HAFEN, Brent Q; FRANDSEN, Kathryn J; KARREN, Keith J. **Guia de primeiros socorros para estudantes.** 7.ed. Barueri - SP: Manole, 2002. 518 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=9869

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHAPLEAU, Will. **Manual de emergências: um guia para primeiros socorros.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 408 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=200529

OLIVEIRA, Beatriz Ferreira; PAROLIN, Monica Koncke Fiuza; TEIXEIRA JR. EDISON VALE. **Trauma: atendimento pre-hospitalar.** São Paulo: Atheneu, 2004. 306 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14228

SANTOS, Raimundo Rodrigues; CANETTI, Marcelo Dominguez; RIBEIRO JR, Celio. **Manual de Socorro de Emergência**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003. 369 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=199072

RIBEIRO JÚNIOR, Célio et al. **Manual básico de socorro de emergência**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 406 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=199072

OLIVEIRA, Beatriz Ferreira; PAROLIN, Monica Koncke Fiuza; TEIXEIRA JR. EDISON VALE. **Trauma: atendimento pré-hospitalar.** São Paulo: Atheneu, 2004. 306 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14228

PERIÓDICOS:

- **O LEIGO EM PRIMEIROS SOCORROS.** Autores; Maria das Graças Nogueira Ferreira, Salmana Rianne Pereira Alves, Cláudia Germana Virgínio de Souto, Nereide de Andrade Virgínio, José Nildo de Barros Silva Júnior, Anderson Felix dos Santos. http://www.facene.com.br/wp-content/uploads/2010/11/Artigo-02.pdf

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) – SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE				
SEMESTRE: 7º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Aspectos essenciais para a sustentabilidade e qualidade de vida no planeta numa perspectiva legal e cristã.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Meio ambiente à luz da contemporaneidade e à luz da Bíblia.
- Resolução CNE/CP n. 02/2012.
- Água.
- Solo.
- Poluição atmosférica.
- Poluição radioativa.
- Energia e meio ambiente.
- Movimentos ambientalistas.

- Impacto ambiental, legislação, certificação e licenciamento ambiental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VESILIND, P A.; MORGAN, Susan M.; HEINE, Lauren G. **Introdução à engenharia ambiental** – Tradução da 3ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2021. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127689

MANSOLDO, Ana. Educação ambiental na perspectiva da ecologia integral - Como educar neste mundo em desequilíbrio? Belo Horizonte: Grupo Autêntica, 2012. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565381505

BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P. **MEIO AMBIENTE - GUIA PRÁTICO E DIDÁTICO**. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532257

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HINRICHS, R. A.; KLEINBACH. **Energia e meio ambiente.** 3. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522116881

ROSA, André H.; FRACETO, Leonardo F.; (ORGS.), Viviane M. **Meio Ambiente e Sustentabilidade**. Poro Alegre: Grupo A, 2012. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788540701977

BARBOSA, Rildo P.; IBRAHIN, Francini Imene D. **Resíduos Sólidos** - Impactos, Manejo e Gestão Ambiental. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521749

FENKER, Eloy A. **Gestão Ambiental:** Incentivos, Riscos e Custos. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597001181

BOTKIN, Daniel B.; KELLER, Edward A. **Ciência Ambiental - Terra, um Planeta Vivo**, 7ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2011. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2277-2

PERIÓDICOS:

- **ECONOMIA VERDE, ECONOMIA ECOLÓGICA E ECONOMIA AMBIENTAL.** Autor; Evandro De Oliveira, https://www.revistasuninter.com/revistameioambiente/index.php/meioAmbiente/article/view/751

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) - NUTRIÇÃO SENSORIAL				
SEMESTRE: 7º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Avaliação *Sensorial* aplicada à Saúde e *Nutrição*

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Introdução ao estudo da Análise Sensorial.
- Órgãos de percepção.
- Condições para os testes sensoriais.
- Métodos sensoriais.
- Análise estatística.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia**. Poro Alegre: Grupo A, 2018.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291

NESPOLO, Cássia R.; OLIVEIRA, Fernanda A D.; PINTO, Flávia S T.; et al. **Práticas em tecnologia de alimentos (Tekne)**. Porto Alegre: Grupo A, 2015.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CRUZ, Adriano. **Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595154049

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Grupo A, 2019.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468

ARA, Amilton B. **Introdução à Estatística**. São Paulo: Editora Blucher, 2003. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521214915

BASSO, Cristiana. **Alimentação Coletiva** - Técnica Dietética e Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248

INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos.** 4.ed., 1.ed.digital. São Paulo, 2008. 1020p. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283313

PERIÓDICOS:

- Food science & techonogy (http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/622910/description#description)

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) - MARKETING EM NUTRIÇAO				
SEMESTRE: 7º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Conceitos e aplicações do marketing para a nutrição.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Conceitos básicos do marketing: conceitos básicos, tipos de marketing (comercial, social, pessoal, de relacionamentos, institucional). Mídias. Legislação que balizam a área**.**
- Plano de negócios e pesquisa de mercado. Pesquisa de Mercado – questionários – como Instrumento de Marketing. Reunião em grupos
- Comportamento do Consumidor:(processo decisório de Compra, tipos de Comportamento de compra, fatores influenciadores).
- Atuação do nutricionista em Marketing.
- Rotulagem de Alimentos Embalados: rotulagem geral, Rotulagem nutricional.
- Marketing de Serviços. Características dos Serviços, promoção de Vendas e medida da Satisfação dos Clientes.
- Comercialização de Alimentos e Bebidas: Papel da Propaganda. Regulamentações vigentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PRIDE, William M.; FERREL, O C. **Fundamentos de Marketing**: Conceitos e Práticas - Tradução da 6ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522124053

LIMEIRA, T. M. V. **Comportamento do consumidor brasileiro.** São Paulo: Saraiva, 2008. 380p. plano de ensino marketing. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547215118

MARTINS, Z. **Redação publicitária: a prática na prática.** São Paulo: Grupo Almedina, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786587019055

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HOFFMAN, K. D. **Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos**. São Paulo:Pioneira Thomson Learning, 2003. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=197627

SANTINI, Denis; GARCIA, Filomane. **Marketing para Franquias** - as melhores práticas para franqueadores e franqueados. São Paulo: Editora Saraiva, 2011. 9788502109858. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502109858

SANT'ANNA, Armando; JUNIOR, Ismael R.; GARCIA, Luiz Fernando D. **Propaganda:** Teoria, técnica e prática São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522123964

GIANESI, Irineu G. N. **Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente** 1ª ed. 23ª Reimpr. São Paulo: Atlas, 2013. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597018578

HURCHILL, G.A.; PETER, P. **Marketing: criando valor para o cliente**. São Paulo: Saraiva, 2000. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=282596

PERIÓDICOS:

- **MARKETING PARA NUTRIÇÃO: CONCEITOS E FERRAMENTAS ALIADOS À PRÁTICA DA NUTRIÇÃO.** Autores; Karina Helena Wingert, Luísa Rihl Castro. https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/2699/2252

MÓDULO: TCC I				
SEMESTRE: 7º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 20h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Processos de produção e socialização do conhecimento científico na área da nutrição, articulados às demandas da contemporaneidade.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Desmistificando a evidência científica.
- Etapas de construção do TCC (Elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais).

- Fichamento.
- Citações.
- Busca de artigos científicos nas principais plataformas de dados.
- Passo a passo para realizar a introdução do TCC.
- Materiais e métodos do TCC.
- Aprimorar o Relato de caso.
- Normatização das referências.
- Descrição dos resultados do trabalho.
- Resumo do TCC.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BASTOS, C. L. **Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica**. Goiânia: 29 ed. Vozes, 2015.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=219514
GIL, A. C. **Como elaborar projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2010.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=272726
MATTAR, J. **Metodologia científica na era digital**. 4ª ed. Saraiva, 2017.
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547220334

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FEITOSA, V. C. **Redação de textos científicos**. Campinas: Papirus, 2006.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22767
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=252027
MARTINS J. J. **Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos**. Goiânia: Vozes, 2010.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=24917
PEREIRA, M. G. **Artigos científicos: como redigir, publicar e avaliar**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=198892
REIS, DANIELA (org). **Manual de trabalhos acadêmicos: Faculdade Adventista da Bahia**. FADBA: Cachoeira, 2014.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268950

PERIÓDICOS:

- **NORMAS PARA ELABORAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – MONOGRAFIA.** Fundação educacional de Fernandópolis. https://fef.br/b/arquivos/manual-tcc-monografia-oficial.pdf

8° SEMESTRE

MÓDULO: ESTÁGIO SUPERVISIONADO SOCIAL				
SEMESTRE: 8º	**CRÉDITOS: 10**		**CARGA HORÁRIA: 200h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: 200h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Práticas supervisionadas de nutrição no âmbito da saúde pública/coletiva, educação, orientação e assistência primária em nutrição para indivíduos e coletividades.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Caracterização da unidade e da comunidade.
- Perfil demográfico e epidemiológico da população atendida.
- Atividades desenvolvidas (atendimento individual, avaliação antropométrica, visitas domiciliares, elaboração de materiais, etc.).
- Princípios da Atenção Primária/NASF.
- Sistemas de informação: SISPRENATAL, SIAB, e-SUS, Fast Medic.
- SISVAN.
- Programas (ex: Bolsa Família).
- Programas de suplementação (Ferro e Vitamina A).
- Visitas domiciliares.
- Atividades de educação nutricional (grupos, salas de espera, outros).
- Atendimento individual (condutas DM, HAS, obesidade, dislipidemia).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

OLIVEIRA, Julicristie Machado D. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri, SP: Editora Manole, 2021. 9786555763942. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942/

TADDEI, J. A. de A. C. et al. **Nutrição em saúde pública** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=203775

TRECCO, S. **Guia Prático de educação nutricional**. Manole, 2017. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, S. A. de (Coordenador) [et al.] **saúde da família e comunidade**. Barueri : Manole, 2017. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520461389

DIEZ-GARCIA, R. S.: CERVATO- MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512

ORDONEZ, A M; PAIVA, A V. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. Porto Alegre : SER - SAGAH, 2017. . [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=280376

SARTI, FLAVIA MORI; TORRES, ELIZABETH AP. F. DA SILVA. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri: Manole, 2017. 344 p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca] https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616

MELO, Alice Cristina Medeiros (elab.) et al. **Sistemas alimentares e nutrição**: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição. Brasília - DF: Organização Pan-Americana da Saúde OPAS, 2017. 128 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=283299

PERIÓDICOS:

- **EDUCACIÓN POPULAR Y NUTRICIÓN SOCIAL: CONSIDERACIONES TEÓRICAS SOBRE UN DIÁLOGO POSIBLE.** autores; Pedro José Santos Carneiro Cruz, José Francisco de Melo Neto. https://www.scielo.br/j/icse/a/56hrvfKSykgStzd4LFvBrVD/?lang=pt

MÓDULO: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO				
SEMESTRE: 8º	**CRÉDITOS: 10**		**CARGA HORÁRIA: 200h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: 200h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Práticas supervisionadas em unidades de alimentação que aplicam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais sadios.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Estrutura físico-funcional de UAN Institucional ou Hospitalar
- Gerenciamento da produção de refeições/alimentos na UAN
- Gestão de pessoas
- Gestão de materiais e custos
- Segurança e saúde no trabalho e Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)
- Gestão ambiental na UAN
- Marketing em UAN
- Educação Alimentar e Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional na UAN.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação:** Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. Barueri: Editora Manole, 2016. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700

COSTA, A.F.G. **Cálculos nutricionais: análise e planejamento dietético**. 1. ed. São Paulo: Payá, 2018. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263790

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação:** Princípios e Práticas. Barueri: Editora Manole, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MUTTONI; SANDRA. **Administração de Serviços de Alimentação**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450

OLIVEIRA, Julicristie Machado D. **Nutrição em saúde coletiva**: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri: Editora Manole, 2021. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942
MEZOMO, I. F. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e Administração**. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820
VIEIRA, V. L.; UTIKAVA, N.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Atuação profissional no âmbito da segurança alimentar e nutricional na perspectiva de coordenadores de cursos de graduação em Nutrição**. Interface - Comunicação, Saúde, Educação, [s. l.], v. 17, n. 44, p. 159–170, 2013. DOI 10.1590/S1414-32832013000100013. [Material digital, disponível no portal EBSCO]. https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=foh&AN=110767739&lang=pt-br&site=eds-live
PEREIRA, IGOR GABRIEL SANTIAGO et al. **Construção e implementação de fichas técnicas de preparação de unidade de alimentação e nutrição**. Jornal Health NPES. v. 4, n. 1, p. 210 – 227, 2019. [Material digital, disponível no portal EBSCO].
OBS ALGUNS PERMANECERAM https://doaj.org/article/d2baf1abb3e544ec92037a3d79645e9e

PERIÓDICOS:

- **UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS CAMPI DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA: UM ESTUDO SOB A PERSPECTIVA DO ALIMENTO SEGURO.** Autores; Ryzia de Cassia Vieira CardosoEva Vilma Araújo de SouzaPatrícia Quadros dos Santos. https://www.scielo.br/j/rn/a/bBrTZQT6DfvTcf7NgmmdMRP/?lang=pt
- **UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BRASIL: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores** Valdirene Neves Santos, Maria Alice Andrade Alves. https://linkania.org/master/article/view/171/151

MÓDULO: TCC II				
SEMESTRE: 8º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: Processos de produção e socialização do conhecimento científico na área da nutrição, articulados às demandas da contemporaneidade.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM:

- Desmistificando a evidência científica.
- Etapas de construção do TCC (Elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais).
- Fichamento.
- Citações.
- Busca de artigos científicos nas principais plataformas de dados.
- Passo a passo para realizar a introdução do TCC.
- Materiais e métodos do TCC.
- Aprimorar o Relato de caso.
- Normatização das referências.
- Descrição dos resultados do trabalho.
- Resumo do TCC.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BASTOS, C. L. **Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica**. Goiânia: 29 ed. Vozes, 2015.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=219514
GIL, A. C. **Como elaborar projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2010.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=272726
MATTAR, J. **Metodologia científica na era digital**. 4ª ed. Saraiva, 2017. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca].
https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547220334

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FEITOSA, V. C. **Redação de textos científicos**. Campinas: Papirus, 2006.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185029
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=252027
MARTINS J. J. **Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos**. Goiânia: Vozes, 2010.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=24917
PEREIRA, M. G. **Artigos científicos: como redigir, publicar e avaliar**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=198892
REIS, DANIELA (org). **Manual de trabalhos acadêmicos: Faculdade Adventista da Bahia**. FADBA: Cachoeira, 2014.
http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268950

PERIÓDICOS:

- **NORMAS PARA ELABORAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – MONOGRAFIA.** Fundação educacional de Fernandópolis. https://fef.br/b/arquivos/manual-tcc-monografia-oficial.pdf