

RESOLUÇÃO Nº 070/2023-CEPE, DE 30 DE MARÇO DE 2023.

Aprova a alteração do Projeto Político-Pedagógico do curso de Nutrição - Bacharelado, do *campus* de Francisco Beltrão.

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), em reunião ordinária realizada no dia 30 de março de 2023,

Considerando o contido no Processo nº 19.729.284-9, de 17 de novembro de 2022.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, conforme o anexo desta resolução, a alteração do Projeto Político-Pedagógico do curso de Nutrição - Bacharelado, do Centro de Ciências da Saúde - CCS, do *campus* de Francisco Beltrão, aprovado pela Resolução nº 296/2017-CEPE, com implantação gradativa a partir do ano letivo de 2023.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Cascavel, 30 de março de 2023.

ALEXANDRE ALMEIDA WEBBER
Presidente do Conselho de Ensino,
Pesquisa e Extensão

I - IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: Nutrição		
CAMPUS: Francisco Beltrão		
CENTRO: Ciências da Saúde		
NÚMERO DE VAGAS: 40		TURNO: Matutino
LOCAL DE OFERTA: Campus de Francisco Beltrão		
CARGA-HORÁRIA EM HORAS: 3.442 HORAS		
MODALIDADE DE OFERTA	X	PRESENCIAL
		À DISTÂNCIA
GRAU DE CURSO	X	BACHARELADO
		LICENCIATURA
		TECNOLÓGICO
INTEGRALIZAÇÃO	Tempo mínimo: 04 (quatro) anos	
	Tempo máximo: 08 (oito) anos	
COM ÊNFASE EM:		VAGAS:
COM HABILITAÇÃO EM:		VAGAS:
ANO DE IMPLANTAÇÃO: Gradativamente a partir do ano letivo de 2023		

II – LEGISLAÇÃO
DE AUTORIZAÇÃO E CRIAÇÃO DO CURSO (Resoluções COU/Cepe, Parecer CEE/PR, Resolução Seti e Decreto)
Autorização de Funcionamento:
• Resolução nº 156/2013-CEPE, favorável a implantação do curso de Nutrição, campus de Francisco Beltrão. • Resolução nº 157/2013-CEPE, de 24 de setembro de 2013. Aprova o projeto pedagógico do curso de graduação em Nutrição • Resolução nº 183/2015-CEPE, de 19 de novembro de 2015. Aprova a alteração do projeto pedagógico do curso de graduação em Nutrição a ser ofertado no campus de Francisco Beltrão, na modalidade de Bacharelado, para implantação no ano de 2016. • Resolução Nº 296/2017-CEPE, de 30 de novembro de 2017. Aprova o projeto pedagógico do curso de Nutrição do campus de Francisco Beltrão, com a implantação gradativa a partir do ano letivo de 2018. • Decreto nº 11292, de 04 de junho de 2014.
DE RECONHECIMENTO E RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO DO CURSO (Decreto, Resolução Seti, Parecer CEE/PR)
• Reconhecimento - Decreto – 175. Diário Oficial do Estado - 15/01/2019

BÁSICA (Resolução e Parecer do CNE, do CEE e da Unioeste, as DCN's do curso; e Legislação que regulamenta a profissão, quando for o caso)

LEGISLAÇÃO DO MEC – DCNS. (BACHARELADO) e CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO - CEE

- a) **Lei de Diretrizes e Bases nº 9394/96;**
- b) **Lei n.º 10.861, de 14 de abril de 2004** – Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências;
- c) **Deliberação CEE/PR n.º 03/2021** - Dispõe sobre a oferta de carga horária de atividades educacionais a Distância em cursos de graduação presenciais de Instituições de Educação Superior – IES pertencentes ao Sistema Estadual de Ensino.
- d) **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso:** Lei nº 9.394 de 20/12/1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Resolução CNE/CES nº. 05 de 07/11/2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.
- e) **Resolução CNE/CES n.º 7, de 18 de dezembro de 2018** – Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei n.º 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024 e dá outras providências.
- f) **Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena** (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004). Deliberação CEE nº 04/2006, de 02/08/2006, que institui normas complementares às Diretrizes Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- g) **Resolução CNE/CES nº 3/2007 e Parecer CNE/CES nº 261/2006** - Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências;
- h) **Resolução CNE/CES Nº 02/2007** - Carga horária mínima, em horas para Bacharelados (Graduação, Presencial). Tempo de integralização. Alterada pela Resolução CNE/CES 1/2015 e Alterada pela Resolução CNE/CES 5/2016 e republicada no D.O.U.
- i) **Resolução CNE/CES nº 04/2009** - Carga horária mínima, em horas para Bacharelados (Área de Saúde, Presencial).
- j) **Decreto nº 5.296/2004** - Estabelece condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008; Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida,

e dá outras providências.

k) **Lei nº 13.146 de 06 de julho de 2015** - Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

l) **Disciplina de Libras, Decreto nº 5.626/2005** - regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

m) **Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012** - aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.

n) **Portaria Normativa nº 11, de 20 de junho de 2017** – Estabelece normas para o credenciamento de instituições e a oferta de cursos superiores a distância, em conformidade com o Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017.

o) **Portaria Normativa nº 21, de 21 de dezembro de 2017** – Dispõe sobre o sistema e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior Cadastro e-MEC.

p) **Portaria Normativa nº 22, de 21 de dezembro de 2017** – Dispõe sobre os procedimentos de supervisão e monitoramento de instituições de educação superior e de cursos superiores de graduação e pós-graduação *lato sensu*, nas modalidades presencial e a distância, integrantes do sistema federal de ensino.

q) **Portaria Normativa nº 23, de 21 de dezembro de 2017** – Dispõe sobre o fluxo dos processos de credenciamento e recredenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos.

r) **Deliberação nº 02/2009 – CEE** - Estabelece normas para a organização e a realização de Estágio obrigatório e não obrigatório na Educação Superior [...].

s) **Decreto nº 9057, de 25 de maio de 2017**. - Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Oferta de até 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância nos cursos presenciais e reconhecidos. Resolução nº 098/2016-CEPE, de 30 de junho de 2016. Aprova o regulamento para a oferta de atividades na modalidade de educação à distância nos cursos presenciais de graduação da Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

t) **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002**. Resolução CNE/CES nº 2 de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, Lei Estadual 17505 de 11 de janeiro de 2013 que institui a política Estadual de Educação Ambiental e o Sistema de Educação Ambiental e adota outras providências. Deliberação nº 04/2013-CEE estabelece normas para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná, com fundamento na Lei Federal nº 9795/1999, Lei Estadual nº 17.505/2013 e

Resolução CNE/CP nº 02/2012.

u) **Parecer nº 8 de 6 de março de 2012 – CNE/CP.** Resolução nº1 de 30 de maio de 2012 – CNE/CP Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação em Direitos Humanos. Deliberação 02/2015-CEE que dispõe sobre as Normas Estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

v) **Lei nº12.764 de 27 de dezembro de 2012** – Institui a Proteção do Direito da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

w) **Lei nº 13.185 de 6 de novembro de 2015** – Institui o Programa de Combate à Intimidação Sistemática (Bullying)

x) **Lei nº 10.224, de 15 de maio de 2001** - Introduziu no Código Penal a tipificação do crime de assédio sexual,

y) **Lei nº 12.250, de 9 de fevereiro de 2006.** Veda o assédio moral no âmbito da administração pública estadual direta, indireta e fundações públicas.

z) **Deliberação CEE n.º 02/2016** – Dispõe sobre as Normas para a Modalidade Educação Especial no Sistema Estadual de Ensino do Paraná;

aa) **Deliberação CEE/PR n.º 06/2020** - Fixa normas para as Instituições de Educação Superior Mantidas pelo Poder Público Estadual e Municipal do Estado do Paraná e Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições e de seus cursos.

LEGISLAÇÃO UNIOESTE

a. Regimento Geral da Unioeste;

b. **Resolução 095/2016-CEPE**, que aprova os turnos de oferta, o horário de funcionamento, a duração da aula e define o trabalho discente efetivo nos cursos de graduação da Unioeste;

c. **Resolução 096/2018-CEPE**, aprova o regulamento dos procedimentos para elaboração, tramitação e acompanhamento de planos de ensino.

d. **Resolução 138/2014-CEPE**, aprova as diretrizes para o ensino de graduação da Unioeste, revoga a Res. 287/2008-CEPE.

e. **Resolução 097/2016-CEPE**, que aprova o regulamento da oferta de disciplinas nos cursos de graduação da Unioeste;

f. **Resolução 250/2021-CEPE**, Regulamento Geral de Estágio Supervisionado dos Cursos de Graduação.

g. **Resolução nº 304/2004-CEPE**, Regulamento Geral de Trabalho de Conclusão de Curso.

h. **Resolução nº 099/2016-CEPE**, que aprova o regulamento de Atividades Acadêmicas Complementares;

i. **Resolução nº 034/2000-COU**, critérios para elaboração e a determinação

do índice de Atividade de Centro;

j. **Resolução nº 317/2011-CEPE**, institui o Núcleo Docente Estruturante (NDE), nos cursos de graduação;

k. **Resolução nº 093/2016-CEPE**, que Regulamenta o Sistema de Gestão Acadêmica – Academus, dos cursos de graduação da Unioeste;

l. **Resolução nº 098/2016-CEPE**, que aprova o regulamento para a oferta de atividades na modalidade de educação à distância nos cursos presenciais de graduação da Universidade Estadual do Oeste do Paraná;

m. **Resolução nº 101/2016-CEPE**, que aprova o Regulamento de Avaliação da Aprendizagem, Segunda Chamada de Avaliação e Revisão de Avaliação;

n. **Resolução nº 100/2016-CEPE**, que aprova o Regulamento do Aproveitamento de Estudos e de Equivalência de Disciplinas nos Cursos de Graduação, na Unioeste;

o. **Resolução n.º 085/2021-CEPE**, que aprova o regulamento das atividades acadêmicas de extensão na forma de componentes curriculares para os cursos de graduação, na modalidade presencial e a distância, da Unioeste;

p. **Resolução n.º 194/2021-CEPE**, que aprova Regulamento de Elaboração e Alteração de Projeto Político-Pedagógico de Curso de Graduação na Unioeste;

q. **Resolução 098/2022-CEPE**, que Aprova alteração da Resolução 194/2021-CEPE, que Aprova o Regulamento de elaboração e alteração de Projeto Político-Pedagógico de curso de graduação na Unioeste(carga-horária AAC);

r. **Resolução 106/2022-CEPE**, que Aprova o Regulamento do Programa de Ocupação de Vaga Ociosas nos cursos de graduação da Unioeste – PROVOU.

III – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

JUSTIFICATIVA:

a) *se o projeto for para criação de um curso, justificar a necessidade técnica e social do curso;*

b) *se o projeto for para alteração do Projeto Político-Pedagógico de curso em funcionamento, justificar a necessidade de alteração;*

O curso de Nutrição da Unioeste campus de Francisco Beltrão foi implantado em 2015 e verificou-se a necessidade de pequenas alterações no Projeto Político Pedagógico (PPP), visando atender a legislação vigente, além das tendências do mercado de trabalho que busca profissionais que saibam interagir com equipes

multiprofissionais.

Atendendo às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (DCNs), as exigências da Secretária de Saúde do Estado do Paraná (SESA), já estão inseridos os conteúdos que trabalham o Sistema Único de Saúde, bem como, nos locais onde pretende-se desenvolver os estágios curriculares, as atividades terão a supervisão direta de um docente nutricionista saber: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionados em Saúde Coletiva e Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva.

Além disso, todos os estágios curriculares serão ofertados no último ano letivo, para viabilizar melhores condições aos alunos e mais locais de estágio. O referido projeto contempla ainda a curricularização da extensão nos cursos de graduação atendendo a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018 e a Resolução Nº 085/2021 – CEPE.

Quanto às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, nos termos da Lei Nº 9.394/96, com a redação dada pelas Leis Nº 10.639/2003 e Nº 11.645/2008, Deliberação CEE/PR n.º 04/06, e da Resolução CNE/CP Nº 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP Nº 3/2004, as disciplinas de Abordagens Socioculturais da Alimentação e Nutrição e Saúde Pública contemplarão conteúdos que abordam esses aspectos. Os projetos dos Grupos de Pesquisa, nas atividades acadêmicas complementares (semanas acadêmicas, palestras, oficinas e outros, como conteúdo transversal), também buscarão atender à legislação.

Quanto às Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme disposto na CF/88, art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, nas Leis Nº 10.048/2000, n.º 10.098/2000, nos Decretos Nº 5.296/2004, Nº 6.949/2009, Nº 7.611/2011 e na Portaria Nº 3.284/2003, cabe mencionar que as instalações do *Campus* de Francisco Beltrão foram adaptadas e/ou construídas de modo a atender a estas normas, possibilitando a condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações (sala de aula, sala de professor, laboratório,

biblioteca, gabinete de trabalho, leiaute de laboratório de ensino, mini auditório, auditório, espaços de convivência, praças de alimentação e instalação sanitária), dos serviços de transporte e dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida (art. 8º do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, Lei nº 10.098, de 8 de novembro de 2000).

Para atender a Deliberação CEE/PR n.º 02/2016, que dispõe sobre normas para a modalidade de Educação Especial no Sistema Estadual de Ensino do Paraná (acessibilidade pedagógica e atitudinal), por meio da abordagem de conteúdos e materiais didáticos adaptados à pessoa com deficiência, o *Campus* de Francisco Beltrão conta com o Programa de Educação Especial – PEE da Unioeste, que auxilia as coordenações de curso e atende pessoas com deficiência no acompanhamento e permanência nos cursos de graduação. O PEE atenderá também as pessoas com Transtorno do Espectro Autista (Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012). Além disso, será ofertado a disciplina de Libras e comunicação inclusiva como obrigatória, disponível em grades curriculares de cursos de graduação no *Campus* de Francisco Beltrão.

Nas Políticas de Educação Ambiental, Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Deliberação CEE/PR nº 4, de 12 de novembro de 2013 - Normas estaduais para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná, com fundamento na Lei Federal nº 9.795/1999, Lei Estadual nº 17.505/2013 e Resolução CNE/CP nº 02/2012, o curso de Nutrição contemplará esse tema, por meio de disciplinas como Química e Alimentação Coletiva.

Nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (Parecer CNE/CP nº 8, de 06 de março de 2012; Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, Deliberação n.º 02/2015-CEE/PR), o curso de Nutrição contemplará esse tema, por meio de disciplinas como Ética e Orientação Profissional e Nutrição e Saúde Pública. Além disso, os projetos de pesquisa e extensão, as atividades acadêmicas complementares como as semanas acadêmicas, palestras, oficinas e

outros, irão compor com conteúdo transversal para atender à legislação.

A Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, que aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos, continuará a ser normalmente atendida.

E finalmente, as disciplinas do curso poderão ser ofertadas em até 10% da carga-horária teórica na modalidade de Educação a distância, como forma de oportunizar aos discentes contatos com pesquisadores de outras instituições por meio de palestra, seminários entre outros, ou seja:

O decreto Nº 9057, de 25 de maio de 2017 que regulamenta o art. 80 da Lei Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Oferta de até 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância nos cursos presenciais e reconhecidos;

A Deliberação CEE/PR Nº 07/2020 – Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Educação Superior à Distância – EaD em cursos de graduação presenciais de instituição de Educação Superior – IES pertencentes ao Sistema Estadual de Ensino;

A Resolução Nº 098/2016 – CEPE, de 30 de julho de 2016 que aprova o regulamento para a oferta de atividades na modalidade de educação à distância nos cursos presenciais de graduação da Universidade Estadual do Oeste do Paraná. E, o parecer CEE/PR Nº 022/2022 sobre consulta sobre a oferta de carga horária de atividades educacionais à distância, em cursos de graduação presenciais de Instituições de Educação Superior – IES pertencentes ao Sistema de Estadual de Ensino;

As disciplinas que ofertarão aulas síncronas poderão ser selecionadas no ano anterior à sua oferta e comunicadas aos acadêmicos, com ampla discussão sobre a possibilidade das atividades educacionais a distância. Ressalta-se que em havendo adesão as aulas síncronas ou assíncronas, deve-se garantir condições para os discentes assistir as aulas com atividades educacionais à distância.

HISTÓRICO:

- a) *se o projeto for de criação de um curso ou expansão de vagas,*

apresentar o histórico da construção da proposta;

b) *se o projeto for para alteração do Projeto Político-Pedagógico de curso em funcionamento, apresentar o histórico do curso desde sua criação até o momento atual.*

A criação do curso de Nutrição da Unioeste campus de Francisco Beltrão, surgiu devido às dificuldades enfrentadas pelo curso de Economia Doméstica da mesma Universidade, uma vez que este curso enfrentou em anos consecutivos, uma baixa procura, além do encerramento de vários cursos no território nacional, o que ocasionou uma série de discussões à cerca dos rumos do curso. Após meses de debate, o colegiado do curso de Economia Doméstica em reunião no dia quatorze de junho de 2013, deliberou pela não oferta do vestibular para o ano de 2014 e, conseqüentemente, deliberou pela criação de dois novos cursos para alocar os professores do colegiado e atender a demanda regional. Assim, os cursos propostos foram Nutrição e Serviço Social.

Quanto aos acadêmicos que cursavam Economia Doméstica (ED) e demonstraram interesse, através de consulta aos acadêmicos em migrar para os novos cursos ou ainda, migrar para os demais cursos do Centro de Ciências Sociais Aplicadas, deliberou-se que a migração para os cursos, seria possível através de expansão de vagas. A criação do curso de graduação em Nutrição, sendo o primeiro ofertado em um campus da Unioeste, configura ainda, como uma solicitação da Associação Empresarial de Francisco Beltrão (ACEFB), que justificou o interesse, pela necessidade em suprir a demanda de profissionais nutricionistas na região Sudoeste do Paraná. A inserção do curso de Nutrição na região dá-se pela posição de relevante importância do nutricionista na articulação de ações das equipes multiprofissionais que, na comunidade, visam a promoção e preservação da saúde humana. Constitui-se uma liderança que influi na sustentação e abertura de espaços profissionais no mercado de trabalho, seja pelo cumprimento de lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que configura a necessidade das empresas e órgãos públicos e particulares, incluir o nutricionista no seu quadro de recursos humanos. A participação do nutricionista nas políticas públicas de saúde é, portanto, fundamental para garantir à

população em geral, informações sobre alimentação saudável, implementando ações voltadas à promoção, preservação e recuperação da saúde.

O curso de Nutrição, conforme estatuto da IES está integrado no Centro de Ciências da Saúde juntamente com o curso de Medicina, desde fevereiro de 2015. A partir do ano letivo de 2017, o curso de Nutrição vem desenvolvendo suas atividades em novas instalações, situada à Rodovia Vitorio Traiano (Contorno Leste) KM02, Bairro Água Branca, sendo que a nova estrutura física compreende 05 Blocos de edifícios, com área total de 8.899,84 m², que abriga:

- **Bloco 01** – Com 04 pavimentos e área total de 3.942,00m², obra concluída e em uso, com acessibilidade total por meio de elevador e rampas de acesso. Contempla: 17 Salas de aula, Laboratório de Informática, Biblioteca, Coordenações de Cursos - administrativo e Auditório c/ 180 lugares.

- **Bloco 02** - Com 02 pavimentos e área total de 2.605,50m² – Obra concluída e em uso. Contempla: 17 Laboratórios, 01 Ala Cirúrgica e Salas de Permanência. Com acessibilidade total através de elevador e rampas de acesso.

- **Bloco 03** – Com 02 blocos térreos c/ área total de 874,92m² – Obra concluída e em uso. Contempla: Recepção, Laboratório de Anatomia, Sala de Cortes e 03 Salas de Aula, Biotério com 07 salas. No momento o bloco destinado ao biotério está sendo utilizado como bloco administrativo.

- **Bloco 04** – Com 1.477,42m² – Obra em construção. Contempla: Ambulatório com consultórios específicos para atendimento em diversas especialidades, Clínica de Nutrição.

A sua estruturação curricular encontra embasamento na Resolução CNE/CES nº 05/2001, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para Cursos de Graduação em Nutrição/MEC e considera as normas estabelecidas para o exercício profissional do Conselho Federal de Nutricionistas. Tendo em vista a extensão territorial e, conseqüentemente, as diferenças regionais existentes, cada curso estabelece seu Projeto Político Pedagógico considerando as peculiaridades locais e os avanços científicos e tecnológicos nacionais. Sendo assim, o curso de Nutrição da Unioeste

estabelece o seu Projeto Político Pedagógico na modalidade de Bacharelado, para atuar na identificação e resolução de problemas na área da saúde, considerando os aspectos sociais, econômicos e culturais da população do Sudoeste e Oeste do Paraná, através de uma visão ética e humanista, em atendimentos relativos às necessidades básicas da comunidade, família e indivíduo.

O Projeto Político Pedagógico da formação profissional do nutricionista deverá contemplar princípios de flexibilidade, continuidade e interdisciplinaridade, integrando atividades de ensino, pesquisa e extensão com fundamentação teórica e metodológica, contextualizados à sua inserção institucional, política, geográfica, social e cultural. A organização curricular deve ser pautada pela flexibilidade, integração e continuidade do Projeto Político Pedagógico que capacite o profissional para a reflexão e a compreensão do cotidiano e que o mesmo, esteja apto a enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional.

Atendendo ainda as Diretrizes Curriculares Nacionais, o perfil de formação do nutricionista, deve ser pautado em atividades teóricas e práticas consolidadas no processo de ensino-aprendizagem atendendo a questão pedagógica de ensino. Destacam-se como metodologias de ensino-aprendizagem atividades como aulas dialogadas, dinâmicas de grupo, leituras comentadas, discussão de artigos e casos clínicos, aulas expositivas, visitas técnicas, aulas práticas, seminários, estágios, simpósios, palestras, pesquisa bibliográfica e iniciação científica e atividades de extensão.

Assim sendo, o Projeto Político Pedagógico configura-se como um conjunto de estratégias de ensino-aprendizagem que favoreça a formação de um profissional nutricionista generalista, humanista e crítico, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais.

CONCEPÇÃO, FINALIDADES E OBJETIVOS:

Contextualização em relação à inserção institucional, política, geográfica e social, às

condições de oferta e vocação do curso

O curso de Nutrição buscará promover a interdisciplinaridade como requisito para a consolidação de saberes especializados, levando em consideração as diferenças individuais dos acadêmicos, as peculiaridades locais e regionais e as possibilidades de conhecimentos. A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

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

Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia,

habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços; inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

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

- ✓ Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- ✓ Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- ✓ Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- ✓ Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- ✓ Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- ✓ Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- ✓ Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos

- sadios e enfermos;
- ✓ Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
 - ✓ Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
 - ✓ Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
 - ✓ Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
 - ✓ Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
 - ✓ Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
 - ✓ Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
 - ✓ Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
 - ✓ Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
 - ✓ Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

PERFIL DO PROFISSIONAL - FORMAÇÃO GERAL E ESPECÍFICA:

Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, a manutenção e a recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de

vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

METODOLOGIA:

O curso de nutrição adotará metodologias ativas de ensino e/ou aulas expositiva e dialogadas, tanto em sala de aula quanto em aulas realizadas em Laboratórios. A (o) docente apresentará conceitos, teorias, exemplos de exercícios e estudos de casos. Também serão estimulados debates entre os participantes de forma a propiciar um melhor entendimento do conteúdo exposto nas aulas, por meio de seminários, workshops, projetos, trabalhos de campo e visitas técnicas. Como instrumentos de apoio didático, a (o) docente poderá fazer uso, além do quadro, também de multimídia e recursos audiovisuais (filmes, documentários). As aulas práticas serão realizadas, em laboratórios para promover a interação entre a teoria e a prática.

AVALIAÇÃO:

A avaliação dos discentes será desenvolvida de forma contínua e complementar, aproximando a teoria e a prática, demonstrando suas competências e habilidades na perspectiva da avaliação emancipatória, crítica e diagnóstica.

FORMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM:

Ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) compete acompanhar, consolidar e atualizar, permanentemente, o projeto político-pedagógico do curso, conforme Resolução nº 317/2011 – CEPE. Nesse sentido, possui o papel de garantir uma política de acompanhamento e avaliação da proposta político-pedagógica do curso, a partir das deliberações do Colegiado de Curso, considerando a concepção, a estrutura, a organização e a integralização curricular da formação profissional para os necessários aprofundamentos, qualificação e redirecionamentos (atualização).

São elementos do acompanhamento do NDE: os núcleos de fundamentação, as matrizes curriculares, os ementários, os planos de ensino, as metodologias, as estratégias pedagógicas, a avaliação ensino-aprendizagem e avaliação do curso.

Além desse sistema de avaliação do curso, cabe destacar o Sistema Nacional

de Avaliação da Educação Superior (SINAES), do MEC/INEP, criado pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, formado pelo tripé: avaliação das instituições, avaliação dos cursos e avaliação do desempenho dos estudantes (Exame Nacional dos Estudantes – ENADE).

FORMAS E ORGANIZAÇÃO DO PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO:

A autoavaliação do curso de Nutrição será um processo contínuo e permanente será realizada por meio de discussões em reunião de colegiado, nas quais se procurará detectar as deficiências do curso e definir quais as medidas necessárias para corrigi-las. Como os discentes compõem 30% do colegiado, estes terão ampla oportunidade de participar de forma ativa deste processo de autoavaliação.

A autoavaliação deve verificar o processo de ensino-aprendizagem. Nesta análise, os dados utilizados serão obtidos junto à Coordenação do Curso. Para avaliar o processo ensino-aprendizagem pretende-se analisar as seguintes informações, por meio de consulta com os acadêmicos matriculados no curso:

- a) Adequação dos conteúdos ao perfil do egresso;
- b) Metodologia de ensino (aulas teóricas, aulas práticas, aulas laboratoriais, visitas técnicas etc.);
- c) Metodologia de avaliação;
- d) Didática e grau de conhecimento do assunto pelo professor;
- e) Relacionamento acadêmico x professor;
- f) Assiduidade e pontualidade do professor;
- g) Assiduidade e pontualidade do acadêmico;
- H) Qualificação do corpo docente.

Quando ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) compete acompanhar, consolidar e atualizar, permanentemente, o projeto político-pedagógico do curso, conforme Resolução nº 317/2011 – CEPE. Nesse sentido, o NDE possui o papel de garantir uma política de acompanhamento e avaliação da proposta político-pedagógica do curso a partir das deliberações do Colegiado de Curso, considerando a concepção, a estrutura, a organização e a integralização curricular da formação profissional para os necessários aprofundamentos, qualificação e redirecionamentos

(atualização). São elementos do acompanhamento do NDE: os núcleos de fundamentação, as matrizes curriculares, os ementários, os planos de ensino, as metodologias, as estratégias pedagógicas, a avaliação ensino-aprendizagem e avaliação do curso. Além desse sistema de avaliação do curso, cabe destacar o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), do MEC/INEP, criado pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, formado por: (I) avaliação das instituições, (II) avaliação dos cursos e (III) avaliação do desempenho dos estudantes (Exame Nacional dos Estudantes – ENADE).

IV – ESTRUTURA CURRICULAR - CURRÍCULO PLENO DESDOBRAMENTO DAS ÁREAS/MATÉRIAS EM DISCIPLINAS			
Área/Matéria	Código	Disciplinas	C/H
01. De Formação Geral			
<i>Sociologia</i>		Abordagens Socioculturais da Alimentação	102
<i>Psicologia</i>		Psicologia e Comportamento Alimentar	68
<i>Biologia</i>		Anatomia Humana	85
		Biologia Celular	85
		Fisiopatologia	102
		Imunoparasitologia	85
		Histologia e Embriologia	85
		Genética Humana	68
<i>Química</i>		Química	85
		Bioquímica	85
<i>Microbiologia</i>		Microbiologia Geral e dos Alimentos	102
<i>Tecnologia dos Alimentos</i>		Tecnologia dos Alimentos	102
<i>Libras</i>		Comunicação Inclusiva e Libras	34
Subtotal			1088
2. De Formação Diferenciada			
<i>Nutrição</i>		Higiene Alimentar e Vigilância Sanitária	68
		Introdução a Alimentação e a Nutrição	68
		Educação Alimentar e Nutricional	68
		Composição dos Alimentos e Bromatologia	102
		Técnica dietética	102
		Nutrição Clínica	136
		Avaliação Nutricional	102
		Nutrição em Alimentação Coletiva	102
		Planejamento Alimentar	102
		Nutrição Materno Infantil	68
		Nutrição do Adulto e do Idoso	68
		Nutrição em Esporte e Exercício Físico	68
		Farmacologia Aplicada à Nutrição	68
		Nutrição e Metabolismo	68
		Nutrição e Saúde Pública	68
		Bioestatística Aplicada à Nutrição	68
		Introdução à Pesquisa	68

		Acadêmica e à Extensão Universitária	
		Ética e Orientação Profissional	68
		Segurança Alimentar e Nutricional	68
		Tópicos Especiais em Nutrição	68
Subtotal			1598
3. Estágio Supervisionado			
		Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	204
		Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	204
		Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	204
Subtotal			612
4. Trabalho de Conclusão de Curso			
		Trabalho de Conclusão de Curso	68
Subtotal			68
5. Atividades Acadêmicas Complementares (mínimo de 5%)			76
Subtotal			76
6. Extensão Universitária (mínimo de 10%)		Em disciplina ou carga horária parcial de disciplina	344
		Programas, projetos, cursos, eventos e outros	-
Subtotal			3442

Observações:

- As áreas, matérias e disciplinas de formação geral devem ser idênticas ou equivalentes em quando se tratar de um mesmo curso oferecido em mais de um campus.
- A carga-horária das disciplinas de formação diferenciada deve ser equivalente a, no máximo, cinquenta por cento da carga-horária total da formação geral.
- O curso deve prever o acompanhamento didático-pedagógico para discentes com ingresso tardio.
- O curso deve citar as atividades extraclasse que compõem as atividades formativas que definem o trabalho discente efetivo nos cursos de graduação da Unioeste.
- No Item 6 do Currículo Pleno, a carga horária parcial ou total de disciplina que prevê atividades de extensão não deve ser computada para determinação da carga horária total do curso, uma vez que já compõe a carga horária de disciplinas de formação geral e diferenciada.

V - DISTRIBUIÇÃO ANUAL DAS DISCIPLINAS

Código	Disciplina	Pré-requisito Código	Carga-horária Horas						Forma de Oferta
			Total	Teórica	Prática	APS	APCC	EXT	1º ou 2º Sem/ Anual
	1º ano								
1	Química		85	51	34			9	Anual
2	Anatomia Humana		85	51	34			9	Anual
3	Biologia Celular		85	51	34			9	Anual
4	Bioquímica		85	51	34			9	Anual
5	Bioestatística Aplicada à Nutrição		68	68	0			8	Anual
6	Ética e Orientação Profissional		68	68	0			8	Anual
7	Introdução à Pesquisa Acadêmica e à Extensão Universitária		68	68	0			34	Anual
8	Segurança Alimentar e Nutricional		68	68	0			10	1º Sem
9	Comunicação Inclusiva e Libras		34	34	0			4	Anual
10	Higiene Alimentar e Vigilância Sanitária		68	68	0			8	Anual
11	Introdução a Alimentação e a Nutrição		68	68	0			10	Anual
12	Genética Humana		68	68	0			8	2º Sem
Subtotal			850	714	136			126	
	2º ano								
13	Fisiopatologia		102	102	0			10	Anual
14	Abordagens Socioculturais da Alimentação		102	102	0			10	Anual
15	Técnica dietética		102	68	34			10	Anual
16	Microbiologia Geral e dos Alimentos		102	68	34			10	Anual
17	Imunoparasitologia		85	51	34			8	Anual
18	Histologia e Embriologia		85	51	34			8	Anual
19	Composição dos Alimentos e Bromatologia		102	68	34			10	Anual
20	Planejamento Alimentar		102	68	34			10	Anual
21	Educação Alimentar e Nutricional		68	68	0			16	Anual
Subtotal			850	646	204			92	

3º ano									
22	Nutrição Clínica		136	102	34			14	Anual
23	Avaliação Nutricional		102	68	34			14	Anual
24	Nutrição em Alimentação Coletiva		102	68	34			12	Anual
25	Tecnologia dos Alimentos		102	68	34			10	Anual
26	Nutrição Materno Infantil		68	68	0			8	Anual
27	Nutrição do Adulto e do Idoso		68	68	0			8	Anual
28	Nutrição em Esporte e Exercício Físico		68	68	0			8	Anual
29	Farmacologia Aplicada à Nutrição		68	68	0			8	Anual
30	Nutrição e Metabolismo		68	68	0			8	Anual
31	Nutrição e Saúde Pública		68	68	0			8	Anual
Subtotal			850	714	136			98	
4º ano									
32	Psicologia e Comportamento Alimentar		68	68	0			8	Anual
33	Tópicos Especiais em Nutrição		68	68	0			20	Anual
34	Trabalho de Conclusão de Curso		68		68			0	Anual
35	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		204		204			0	Anual
36	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva		204		204			0	Anual
37	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva		204		204			0	Anual
Subtotal			816	136	680			28	
TOTAL DE DISCIPLINAS			3.366						
	Atividades Acadêmicas Complementares		76						
	Extensão Universitária: Em disciplina ou carga horária parcial de disciplina		344						
	Programas, projetos, cursos, eventos e outros		0						
Subtotal			344						
TOTAL DO CURSO			3442						

Observações:

- No lugar do CÓDIGO da disciplina utilizar numeração sequencial (a DAA codificará no sistema);
- AP – Atividade ou aula Prática de laboratório e de campo;
- APS - Aula Prática Supervisionada desenvolvida em laboratórios ou espaços que necessitam de supervisão direta do docente para o desenvolvimento da disciplina, não

se aplica aos estágios;

d) APCC - Prática como Componente Curricular desenvolvida nas licenciaturas como metodologias de ensino explicitadas no Plano de Ensino. Não se aplica na tabela acima a somatória entre carga-horária teórica e prática;

e) A distribuição da carga horária das atividades de extensão deve estar assegurada em todas as séries do curso ou concentradas em determinadas séries de acordo com o perfil e processo de formação previsto no PPP do curso. Não se aplica, na tabela acima, a somatória ou subtração da carga horária de extensão em relação à carga-horária teórica e/ou prática das disciplinas, apenas indica-se a carga horária a ser realizada em atividades de extensão.

VI – CARGA-HORÁRIA DO CURSO COM DESDOBRAMENTO DE TURMAS

DISCIPLINA			C/H TEÓRICA			C/H PRÁTICA					TCC		C/H Total de Ensino
	Ano Período	C/H Total	C/H Teórica	*A/D Teórica	Total	C/H Prática	Nº de Grupos	Sub total	*A/D Prática	Total	Nº de alunos	Total	
		1	2	3	4=2+3	5	6	7=5 x 6	8	9=7+ 8	10	11	12=4+9+11
1º ano													
Química	1	85	51	51	102	34	2	68	34	102	-	-	204
Anatomia Humana	1	85	51	51	102	34	2	68	34	102	-	-	204
Biologia Celular	1	85	51	51	102	34	2	68	34	102	-	-	204
Bioquímica	1	85	51	51	102	34	2	68	34	102	-	-	204
Bioestatística Aplicada à Nutrição	1	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Ética e Orientação Profissional	1	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Introdução à Pesquisa Acadêmica e à Extensão Universitária	1	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Segurança Alimentar e Nutricional	1	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Comunicação Inclusiva e Libras	1	34	34	34	68	-	-	-	-	-	-	-	68
Higiene Alimentar e Vigilância Sanitária	1	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Introdução a Alimentação e a Nutrição	1	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Genética Humana	1	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136



Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Reitoria - CNPJ 78.680.337/0001-84 - www.unioeste.br

Fone: +55 (45) 3220-3000 | Rua Universitária, 1619

Jardim Universitário | CEP 85819-110 | Cascavel/PR | Brasil



Subtotal		850	714	714	1428	136	8	272	136	408			1836
2º ano													
Fisiopatologia	2	102	102	102	204	-	-	-	-	-	-	-	204
Abordagens Socioculturais da Alimentação	2	102	102	102	204	-	-	-	-	-	-	-	204
Técnica dietética	2	102	68	68	136	34	2	68	34	102	-	-	238
Microbiologia Geral e dos Alimentos	2	102	68	68	136	34	2	68	34	102	-	-	238
Imunoparasitologia	2	85	51	51	102	34	2	68	34	102	-	-	204
Histologia e Embriologia	2	85	51	51	102	34	2	68	34	102	-	-	204
Composição dos Alimentos e Bromatologia	2	102	68	68	136	34	2	68	34	102	-	-	238
Planejamento Alimentar	2	102	68	68	136	34	2	68	34	102	-	-	238
Educação Alimentar e Nutricional	2	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Subtotal		850	646	646	1292	204	12	408	204	612			1904
3º ano													
Nutrição Clínica	3	136	102	102	204	34	2	68	34	102	-	-	306
Avaliação Nutricional	3	102	68	68	136	34	2	68	34	102	-	-	238
Nutrição em Alimentação Coletiva	3	102	68	68	136	34	2	68	34	102	-	-	238
Tecnologia dos Alimentos	3	102	68	68	136	34	2	68	34	102	-	-	238
Nutrição Materno Infantil	3	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Nutrição do Adulto e do Idoso	3	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Nutrição em Esporte e Exercício Físico	3	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136

Farmacologia Aplicada à Nutrição	3	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Nutrição e Metabolismo	3	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Nutrição e Saúde Pública	3	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Subtotal		850	714	714	1428	136	8	272	136	408			1836
4º ano													
Psicologia e Comportamento Alimentar	4	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Tópicos Especiais em Nutrição	4	68	68	68	136	-	-	-	-	-	-	-	136
Trabalho de Conclusão de Curso	4	68	-	-	-	68	-	-	-	272	40	1700	1972
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	4	204	-	-	-	204	8	-	-	1632	408	1040	2040
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	4	204	-	-	-	204	8	-	-	1632	408	1040	2040
Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	4	204	-	-	-	204	8	-	-	1632	408	1040	2040
Subtotal		816	136	136	272	680	8	0	0	5168	1264	4820	8364
TOTAL		3366	2210	2210	4420	1156	36	952	476	6596	1264	4820	13940

Observações:

1. Em relação à Carga-horária de A/D (Apoio Didático), seguir a Resolução que aprova critérios para a elaboração e a determinação do Índice de Atividades de Centro – IAC.
2. Caso haja necessidade de aumento de turmas ocasionadas por reprovação, conforme limite máximo de acadêmicos por grupo, prever desdobramento temporário.

VII - QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DO CURSO			
CURRÍCULO EM VIGOR		CURRÍCULO PROPOSTO	
Disciplina	C/H	Disciplina	C/H
Química	102	Química	85
Anatomia Humana	102	Anatomia Humana	85
Bioquímica	68	Bioquímica	85
Biologia Celular	68	Biologia Celular	85
Bioestatística	68	Bioestatística Aplicada à Nutrição	68
Metodologia Científica	68	Introdução à Pesquisa Acadêmica e à Extensão Universitária	68
Ética e Orientação Profissional	68	Ética e Orientação Profissional	68
Segurança Alimentar e Nutricional Aplicada ao Desenvolvimento Regional	68	Segurança Alimentar e Nutricional	68
Libras	68	Comunicação Inclusiva e Libras	34
Genética Humana	68	Genética Humana	68
Epidemiologia e Vigilância Sanitária	68	Higiene Alimentar e Vigilância Sanitária	68
Fisiologia Humana	102	Fisiopatologia	102
Patologia Geral	68		
Sociologia Aplicada a Nutrição	68	Abordagens Socioculturais da Alimentação	102
Antropologia da Alimentação	68		
Técnica Dietética	102	Técnica Dietética	102
Microbiologia Geral	68	Microbiologia Geral e dos Alimentos	102
Microbiologia dos Alimentos	68		
Imunologia	68	Imunoparasitologia	85
Parasitologia	68		
Histologia e Embriologia	68	Histologia e Embriologia	85

Composição dos Alimentos e Bromatologia	102	Composição dos Alimentos e Bromatologia	102
Nutrição Clínica	68	Nutrição Clínica	136
Patologia da Nutrição e Dietoterapia	102		
Avaliação Nutricional	102	Avaliação Nutricional	102
Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	102	Nutrição em Alimentação Coletiva	102
Nutrição Materno, da criança e do adolescente.	68	Nutrição Materno Infantil	68
Nutrição do Adulto, ao Idoso e ao Esporte	68	Nutrição do Adulto e do Idoso	68
		Nutrição em Esporte e Exercício Físico	68
Farmacologia Aplicada à Nutrição	68	Farmacologia Aplicada à Nutrição	68
Nutrição e Saúde Pública	68	Nutrição e Saúde Pública	68
Nutrição Social	68		
Tecnologia dos Alimentos	68	Tecnologia dos Alimentos	102
Nutrição e Metabolismo	68	Nutrição e Metabolismo	68
Nutrição Básica	68		
Psicologia Aplicada a Nutrição	68	Psicologia e Comportamento Alimentar	68
Trabalho de Conclusão de Curso	68	Trabalho de Conclusão de Curso	68
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	204	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	204
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	204	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	204
Estágio Supervisionado em Nutrição em unidades de alimentação e nutrição	204	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	204
Economia Aplicada a Nutrição	68		
Nutrição Experimental	68		
		Introdução a Alimentação e a Nutrição	68
		Educação Alimentar e Nutricional	68
		Planejamento Alimentar	102
		Tópicos Especiais em Nutrição	68



Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Reitoria - CNPJ 78.680.337/0001-84 - www.unioeste.br
Fone: +55 (45) 3220-3000 | Rua Universitária, 1619
Jardim Universitário | CEP 85819-110 | Cascavel/PR | Brasil



Observações:

1. Devem constar todas as disciplinas do Projeto Político Pedagógico em vigor e do projeto proposto, mesmo as disciplinas que não têm equivalência.
2. O quadro de equivalência deve ser utilizado nos casos de retenção e trancamento.

VIII - PLANO DE IMPLANTAÇÃO

ANO LETIVO DE 2023

1º ano: disciplinas do projeto novo.

2º ano: disciplinas do projeto anterior.

3º ano: disciplinas do projeto anterior.

4º ano: disciplinas do projeto anterior.

ANO LETIVO DE 2024

1º ano: disciplinas do projeto novo.

2º ano: disciplinas do projeto novo.

3º ano: disciplinas do projeto anterior.

4º ano: disciplinas do projeto anterior.

ANO LETIVO DE 2025

1º ano: disciplinas do projeto novo.

2º ano: disciplinas do projeto novo.

3º ano: disciplinas do projeto novo.

4º ano: disciplinas do projeto anterior.

ANO LETIVO DE 2026

1º ano: disciplinas do projeto novo.

2º ano: disciplinas do projeto novo.

3º ano: disciplinas do projeto novo.

4º ano: disciplinas do projeto novo.

IX - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

Ementário para PPP – Ano 2023

PRIMEIRO ANO

Disciplina: Química					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
85	51	34			9
Ementa: Átomo, propriedades da matéria e substâncias, misturas, ligações químicas, reações químicas. Funções orgânicas: estrutura, propriedades e reações características. Soluções. Reações enzimáticas e não-enzimáticas importantes na síntese, qualidade e estabilidade de componentes de alimentos de origem animal e vegetal. Aditivos químicos em alimentos. Sanitizantes físicos e químicos. Educação ambiental e sustentabilidade. Noções de segurança em laboratórios. Práticas de química em laboratório com experimentos.					

Disciplina: Anatomia Humana					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
85	51	34			9
Ementa: Introdução ao estudo da anatomia humana. Sistema esquelético. Sistema Articular. Sistema muscular. Sistema nervoso. Sistemas circulatório e linfático. Sistema respiratório. Sistema digestório. Sistema urinário. Sistema genital masculino e feminino. Sistema endócrino. Sistema tegumentar.					

Disciplina: Biologia Celular					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
85	51	34			9
Ementa: Introdução as células e vírus. Tipos de técnicas de microscopia óptica. Estrutura geral das células procarióticas e eucarióticas. Estrutura e composição química das membranas celulares e transporte. Compartimentos intracelulares, processos de síntese e transporte vesicular. Citoesqueleto. Mitocôndria. Cloroplasto. Estrutura do núcleo interfásico. Ciclo celular.					

Disciplina: Bioquímica					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT

85	51	34			9
Ementa: Carboidratos. Lipídios. Ácidos nucleicos. Aminoácidos e proteínas. Enzimas. Princípios de bioenergética. Catabolismo de carboidratos. Catabolismo de lipídios. Utilização do Acetil-CoA. Fosforilação oxidativa. Catabolismo de compostos nitrogenados. Biossíntese de carboidratos. Biossíntese de lipídios. Biossíntese de ácidos nucleicos e proteínas.					

Disciplina: Bioestatística Aplicada à Nutrição					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Noções de Bioestatística e sua importância na pesquisa em saúde. Delineamento de pesquisa e sua aplicação na área de Nutrição. Estatística descritiva. Método de Amostragem. Introdução e distribuições de probabilidade e aplicações dos testes diagnósticos. Teoria da Estimativa. Teste de Hipótese. Testes Paramétricos e Não paramétricos. Análise de Correlação e Regressão Linear Simples.					

Disciplina: Ética e Orientação Profissional					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Noções fundamentais da ética e moral. A ética individual, social e profissional. Relações étnico raciais aplicadas à ética e cidadania. Direitos humanos relacionados à saúde e nutrição. Bioética e pesquisa em saúde. Legislação atualizada e exercício profissional. Nutrição como profissão. Entidades representativas do Nutricionista: Conselho, Sindicato e Associação. A ética aplicada a assuntos polêmicos em Nutrição. Código de Ética e Conduta do Nutricionista. Elaboração do currículo profissional.					

Disciplina: Introdução à Pesquisa Acadêmica e à Extensão Universitária					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				34
Ementa: Métodos e técnicas de pesquisa. Síntese, análise, resumo e fichamentos. Estrutura e organização de trabalhos acadêmicos e científicos, segundo normas científicas. Currículo Lattes. Fontes de Pesquisa. Tipos de estudos nas áreas de Nutrição. Extensão universitária e sociedade: alcance rural e urbano. Concepções e Tendências da Extensão Universitária. Etapas para a Elaboração de Atividades e Projetos de Extensão Universitária. Delineamento e elaboração de projetos de pesquisa e de extensão. Atuação ética do nutricionista na pesquisa e na extensão.					

Disciplina: Segurança Alimentar e Nutricional					
Carga-	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT

horária total					
68	68				10
Ementa: Panorama histórico da construção do Conceito de Segurança Alimentar e Nutrição. A evolução das Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Diferença entre Segurança alimentar (Food security) e Segurança de alimentos (Food safety). Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Produtos, produção e consumo: impacto no meio ambiente e na saúde. Pilares de Segurança Alimentar e Nutrição (disponibilidade, acesso, consumo e utilização).					

Disciplina: Comunicação Inclusiva e Libras					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
34	34				4
Ementa: Conhecimento e desenvolvimento das habilidades básicas necessárias para a aquisição de Libras – a Língua de modalidade visual e gestual das pessoas surdas. Abrange os conhecimentos gerais de comunicação visual, baseada em regras gramaticais da Língua de Sinais e do Segmento das Pessoas Surdas.					

Disciplina: Higiene Alimentar e Vigilância Sanitária					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Higiene na obtenção e preparo dos alimentos. Higiene do manipulador de alimentos. Limpeza e sanitização. Contaminantes de alimentos. Prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos. Sistemas para o controle da qualidade de alimentos. Qualidade da água. Atribuições de Vigilância Sanitária e Epidemiologia de Alimentos. Conceitos de inspeção sanitária de alimentos. Definição de surtos alimentares e etapas de investigação. Legislação aplicada à produção e comercialização de alimentos. Código de Defesa do Consumidor. Aplicação da higiene alimentar e da vigilância sanitária na atuação do profissional nutricionista.					

Disciplina: Introdução a Alimentação e a Nutrição					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				10
Ementa: Iniciação aos conhecimentos básicos da Ciência da Alimentação e Nutrição. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares, funções, digestão, absorção, carências e excessos de macronutrientes, micronutrientes, fibras alimentares, água, edulcorantes e fatores antinutricionais.					

Disciplina: Genética Humana					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Aspectos gerais da genética humana. Bases moleculares e citológicas da hereditariedade. Padrões de herança. Alterações do material genético Citogenética humana, cromossomos e cromossopatias. Erro inato do metabolismo. Tecnologia genética e sua aplicação à nutrição.					

SEGUNDO ANO

Disciplina: Fisiopatologia					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	102				10
Ementa: Conceitos fundamentais em fisiopatologia; Fisiopatologia dos sistemas: digestório, endócrino, cardiovascular, respiratório, urinário e nervoso.					

Disciplina: Abordagens Socioculturais da Alimentação					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	102				10
Ementa: Alimentação como fato social no contexto histórico e socioeconômico das diferentes sociedades e grupos sociais. Cultura, alimentação e comida e os sistemas alimentares. A fome como um problema de ordem socioeconômica e a garantia constitucional do Direito Humano à Alimentação Adequada em todas as suas dimensões. Paradoxos da alimentação contemporânea: riscos alimentares, evolução das práticas alimentares, permanências e transformações. Patrimônios alimentares. Corpo, corporeidade e a construção social do corpo.					

Disciplina: Técnica Dietética					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	68	34			10
Ementa: Conceituação e importância na nutrição. Hábitos alimentares. Seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade, técnicas de pré-preparo e preparo para os grupos de alimentos de origem vegetal e animal. Aplicação das propriedades dos açúcares, óleos, gorduras e condimentos em dietética. Processos culinários e aplicação de técnicas de transformação dos alimentos. Índices e cálculos para conversão de alimentos. Critérios para elaboração de cardápios. Dietas para					

necessidades especiais alimentares. Princípios da análise sensorial de alimentos. Métodos discriminativos e descritivos de análise sensorial.

Disciplina: Microbiologia Geral e dos Alimentos

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	68	34			10

Ementa: Introdução à Microbiologia. Caracterização e classificação dos microrganismos. Morfologia e ultraestrutura dos microrganismos. Nutrição e cultivo de microrganismos. Utilização de energia. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle de microrganismos. Noções de Genética microbiana. Vírus. Fungos. Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. A contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. A conservação dos alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação.

Disciplina: Imunoparasitologia

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
85	51	34			8

Ementa: Mecanismos inatos e adaptativos da resposta imunológica. Tecidos imunologicamente ativos. Cooperação celular. Aloantígenos. Hipersensibilidade. Imunidade contra microrganismos. Imunidade tumoral. Tolerância imunológica e autoimunidade. Imunodeficiências. Imunoprofilaxia. Conceitos aplicados no estudo dos parasitos. Parasitoses de importância na saúde. Patogenia, epidemiologia e medidas de controle gerais dos parasitos.

Disciplina: Histologia e Embriologia

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
85	51	34			8

Ementa: Introdução à Histologia e Embriologia. Tecido epitelial. Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecido adiposo. Tecido cartilaginoso. Tecido ósseo. Tecido sanguíneo e hemocitopoese. Tecido muscular. Tecido nervoso. Gametogênese. Fecundação. Clivagem. Blástula e implantação. Gastrulação e neurulação. Dobramento do embrião e derivados dos folhetos germinativos. Anexos embrionários.

Disciplina: Composição dos Alimentos e Bromatologia

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	68	34			10


unioeste

Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Reitoria - CNPJ 78.680.337/0001-84 - www.unioeste.br

Fone: +55 (45) 3220-3000 | Rua Universitária, 1619

Jardim Universitário | CEP 85819-110 | Cascavel/PR | Brasil



Ementa: Métodos de análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra. Sistema de garantia de qualidade em laboratório de análise de alimentos. Tabela de composição de alimentos. Análise bromatológica: Água, Lipídios (óleos e gorduras), Proteínas (leite e derivados, ovos, carne e derivados), Carboidratos (açúcares, geleias/frutas, cereais), Fibras, Enzimas, Minerais, Vitaminas. Informação nutricional e rotulagem de alimentos.

Disciplina: Planejamento Alimentar

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	68	34			10
Ementa: Valor nutritivo dos alimentos. Análise do consumo alimentar de indivíduos. Métodos de cálculo de necessidades energéticas e de nutrientes nos diferentes ciclo da vida. Recomendações energéticas e nutricionais (proteínas, carboidratos, lipídios, fibras, vitaminas e minerais). Utilização de tabelas de composição química dos alimentos. Elaboração de plano alimentar. Introdução a ferramentas tecnológicas para cálculos. Lista de substituição de alimentos.					

Disciplina: Educação Alimentar e Nutricional

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				16
Ementa: Alimentação e cultura. Educação e processo educativo. O processo de comunicação em saúde e nutrição. O comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Abordagens para mudança de comportamento. Planejamento de intervenções educativas em nutrição para crianças, adolescentes, adultos, idosos e indivíduos enfermos. Criação e aplicação de dinâmicas lúdico pedagógicas para diferentes indivíduos e populações.					

TERCEIRO ANO
Disciplina: Nutrição Clínica

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
136	102	34			14
Ementa: Sistematização do cuidado de nutrição. Preenchimento de prontuários. Orientação nutricional de alta. Dietas especiais e classificação de dietas hospitalares. Necessidades e recomendações nutricionais aplicadas à dietoterapia. Terapia nutricional Enteral e Parenteral. Terapia Nutricional Domiciliar. Nutrição clínica nas enfermidades do aparelho digestório e seus anexos. Nutrição clínica na desnutrição, obesidade e anemias carenciais. Nutrição clínica aplicada ao sistema renal, cardiovascular, nervoso, circulatório, endócrino e respiratório. Nutrição clínica nos					

transtornos alimentares, câncer, cirurgias, transplantes, trauma, sepse, queimaduras e imunodeficiência. Atuação ética do nutricionista em Nutrição Clínica.

Disciplina: Avaliação Nutricional

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	68	34			14

Ementa: Aplicação e senso crítico dos métodos de avaliação direto e indireto do estado nutricional entre indivíduos, populações, saudáveis e enfermos. Habilidades para planejar e executar avaliação antropométrica, composição corporal, clínica, bioquímica, demográfica e socioeconômica do estado nutricional. Padronização do cuidado em nutrição. Articulação dos conhecimentos teórico-práticos para avaliação nutricional nas diversas faixas etárias e situações: crianças, adolescentes, adultos, idosos, enfermos e condições especiais.

Disciplina: Nutrição em Alimentação Coletiva

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	68	34			12

Ementa: Fundamentos de administração em unidades de alimentação e nutrição. Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição. Gestão da qualidade na produção de refeições para coletividades. Estrutura organizacional e gestão de recursos humanos. Gestão de materiais, recursos e processos empregados na alimentação coletiva. Planejamento dietético na alimentação coletiva. Gestão de resíduos e sustentabilidade na alimentação coletiva. Custos na produção de refeições coletivas. Programa de alimentação do trabalhador. Consultoria e assessoria em alimentação de coletividade. Empreendedorismo e inovação na alimentação coletiva. Atuação ética do nutricionista em alimentação coletiva.

Disciplina: Tecnologia de Alimentos

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
102	68	34			10

Ementa: Aspectos gerais da tecnologia de alimentos e atuação ética do nutricionista na indústria de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos. Processamento tecnológico de alimentos de origem animal e vegetal. Tendências e novas tecnologias utilizadas no processamento de alimentos. Análise sensorial de alimentos: métodos afetivos.

Disciplina: Nutrição Materno Infantil

Carga-horária	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
---------------	-------------	-------------	---------	----------	---------

total					
68	68				8
Ementa: Aspectos fisiológicos, culturais, sociais, patológicos e nutricionais da gestação, puerpério e aleitamento materno. Gestação na adolescência. Aleitamento artificial. Planejamento alimentar na gestação e lactação. A nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Aspectos fisiológicos, culturais, sociais e patológicos e nutricionais da alimentação e nutrição na infância e adolescência. Nutrição do recém-nascido prematuro e de baixo peso. Alimentação e nutrição do lactente, da criança pré-escolar e escolar, e do adolescente. Promoção da saúde e da alimentação saudável e adequada para a criança. Planejamento alimentar na infância e adolescência. Políticas públicas voltadas à população materno infantil.					

Disciplina: Nutrição do Adulto e do Idoso					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Transição epidemiológica e nutricional. Processo do envelhecimento, Alimentação e nutrição do trabalhador. Políticas públicas de atenção à saúde do idoso. Principais doenças que acometem essa população. Assistência nutricional ao adulto e idoso. Recomendações para ingestão de energia e nutrientes. Planejamento e cálculos dietéticos.					

Disciplina: Nutrição em Esporte e Exercício Físico					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Planejamento alimentar pré, durante e após o exercício físico e o esporte. Metabolismo energético. Estresse oxidativo. Necessidades nutricionais. Estratégias de Hidratação. Suplementação alimentar. Recursos ergogênicos. Atuação ética do nutricionista em Nutrição em Esportes e Exercício Físico.					

Disciplina: Farmacologia Aplicada à Nutrição					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Introdução à farmacologia geral. Mecanismos de interações entre fármacos e nutrientes. Fármacos e sistemas fisiológicos. Bases para suplementação nutricional. Atividades farmacológicas de produtos naturais.					

Disciplina: Nutrição e Metabolismo					
Carga-horária	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT

total					
68	68				8
Ementa: Carboidratos: digestão, absorção, transporte e metabolismo. Regulação dos níveis sanguíneos de glicídios. Fibras alimentares: impacto na digestão e no metabolismo intestinal e sistêmico. Índice glicêmico e carga glicêmica dos alimentos. Lipídios: digestão, absorção, transporte e metabolismo. Metabolismo de lipoproteínas, distribuição e armazenamento de lipídios. Ácidos graxos essenciais. Proteínas: digestão, absorção, transporte e metabolismo. Regulação de níveis sanguíneos de aminoácidos. Aminoácidos essenciais e valor biológico de proteínas. Micronutrientes: digestão, absorção, transporte e metabolismo. Integração das rotas metabólicas de carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais.					

Disciplina: Nutrição e Saúde Pública					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Evolução da saúde pública no Brasil. Principais problemas nutricionais em saúde pública. Políticas e Programa de Alimentação e Nutrição. Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de Saúde Pública. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Pesquisas nacionais em saúde, alimentação e nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Prática observacional da atuação do nutricionista na área de Saúde Coletiva. Atuação ética do nutricionista em Nutrição e Saúde Pública.					

QUARTO ANO

Disciplina: Psicologia e Comportamento Alimentar					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				8
Ementa: Abordagem científica da Psicologia e sua interface com a Nutrição. A integralidade do indivíduo nos diferentes contextos e fases do desenvolvimento humano. Aspectos individuais e coletivos do comportamento alimentar e dos transtornos alimentares.					

Disciplina: Tópicos Especiais em Nutrição					
Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				20
Ementa: Conteúdo variável com abordagem atualizada de temas relevantes em Alimentação, Nutrição e Saúde. Avaliação e análise dos problemas e avanços					

relacionados à área de alimentação e nutrição. Abordagens referentes aos temas mais atualizados na área de nutrição.

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
68	68				-

Ementa: Atividade obrigatória que visa ao desenvolvimento individual de produção acadêmica na forma de artigo, resultante de pesquisa e extensão. Os temas devem envolver assuntos correlatos à alimentação, nutrição e saúde, com base nos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
204		204			

Ementa: Assistência alimentar e nutricional primária, secundária e terciária a indivíduos, em âmbito hospitalar e ambulatorial. Compreensão da atuação do nutricionista na área clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, raciocínio clínico, critério científico e criatividade. Planejamento alimentar e dietoterápico, acompanhamento e orientação nutricional, educação alimentar e nutricional individualizada ou em equipes multidisciplinares, com base no conhecimento teórico prático. Sistematização do cuidado em Nutrição. Fluxos de referência e contrarreferência com o intuito de dar continuidade ao cuidado nutricional.

Disciplina: Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
204		204			

Ementa: Análise da realidade em função da atuação do nutricionista em Saúde Coletiva. Territorização com gestão (planejamento, execução e avaliação) das ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde e Educação. Cuidado nutricional individual, familiar e coletivo nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e tratamento. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição em Saúde Coletiva, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional. Práticas relacionadas às ações de alimentação e nutrição integradas às diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

(PNAE), à educação alimentar e nutricional, além da garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequada.

Disciplina: Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva

Carga-horária total	C/H teórica	C/H prática	C/H APS	C/H APCC	C/H EXT
204		204			

Ementa: Aplicação de ferramentas para verificar as condições estruturais e de funcionamento das unidades de alimentação coletiva. Acompanhamento da gestão da qualidade empregada na produção de refeições para coletividades. Verificação do processo empregado na gestão dos recursos humanos, dimensionamento e contratação. Estudo do planejamento dietético empregado pela unidade de alimentação coletiva, avaliação das características nutricionais dos alimentos produzidos e sua adequação em relação às recomendações para alimentação coletiva, como às estabelecidas pelo programa de alimentação do trabalhador (PAT). Verificação dos métodos empregados no controle de custos e gestão de resíduos. Acompanhamento da rotina técnica e administrativa de nutricionistas em restaurantes para a coletividade.

X - DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PRÁTICA

(Considerações gerais sobre a importância e como estas são inseridas no processo de ensino-aprendizagem para a formação profissional).

a) DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS DE LABORATÓRIO, DE SALA OU DE CAMPO (AP)

As atividades práticas serão oferecidas visando à apropriação de conhecimentos e à inter-relação das disciplinas. O curso de graduação em Nutrição da Unioeste estimulará de forma integrada conhecimentos básicos, teóricos e práticos que permitam ao graduando o competente exercício de sua profissão. As disciplinas do curso são divididas em aulas teóricas, práticas, estágio curricular e trabalho de conclusão de curso, das quais as atividades de laboratório, sala ou campo serão realizadas sempre orientadas por um docente do colegiado de curso, sendo realizadas individualmente ou em grupo e terão como objetivos:

1. Proporcionar atividades de aprendizagem ao acadêmico, por meio da participação em ações práticas no campo de atuação;
2. Promover a inserção crítica na realidade social, por meio da atuação direta em situações profissionais que englobem aspectos teórico-práticos;
3. Oportunizar a articulação e integração das instituições envolvidas, estimulando

assim o ensino, a pesquisa e a extensão;

4. Propiciar o desenvolvimento da competência técnica e do compromisso frente à realidade do país, como componente da formação profissional e do exercício da cidadania dos estudantes;

5. Estimular o processo de ensino-aprendizagem, mediante busca de um equilíbrio entre a teoria e a prática; 6. Proporcionar ao acadêmico a utilização dos conhecimentos teóricos durante as atividades práticas e com isso avaliar as condições desses para a atuação no mercado de trabalho.

As atividades práticas serão desenvolvidas de acordo com os conteúdos ministrados em sala de aula e serão desenvolvidas nos laboratórios disponíveis no Centro de Ciências da Saúde (CCS), campus de Francisco Beltrão (PR), desde que haja recursos disponíveis, fornecidos pela instituição.

b) DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS (APS)

Não se aplica

c) DESCRIÇÃO DAS PRÁTICAS COMO COMPONENTES CURRICULARES (APCC)

Não se aplica

d) DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA (EXT)

Desde a criação do Curso de Nutrição em 2015, o qual foi concebido especialmente em atendimento aos anseios da Região Sudoeste do Paraná, muitas ações de extensão foram desenvolvidas com objetivos comuns ou complementares dentro das grandes áreas de atuação da Nutrição.

A curricularização da Extensão será atendida, conforme a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018 e a Resolução Nº 085/2021 – CEPE, a partir da implementação de atividades de extensão universitária, considerando 10% da carga horária total do Projeto Político Pedagógico, totalizando 347 horas. Considerando o Art. 5º da referida Resolução do CEPE, as horas de extensão estão distribuídas em disciplina (Disciplina de Introdução à Pesquisa Acadêmica e à Extensão Universitária– 68 horas) e em carga horária parcial de disciplinas (359 horas), incluídas tanto nas

disciplinas de formação geral como naquelas de formação diferenciada. Ressalta-se que a curricularização da extensão é uma forma de aproximar ainda mais a Universidade à sociedade para que suas demandas sejam atendidas nas mais variadas formas, além de formar recursos humanos altamente qualificados voltados à solução dos reais problemas que se apresentam.

Todas as séries do curso estão contempladas na distribuição da carga horária das atividades de extensão, de forma a se integrar à matriz curricular e se constituir em processo interdisciplinar, transdisciplinar e transversal, político educacional, cultural, científico e tecnológico. Os discentes assumem uma postura ativa e protagonista da atividade extensionista, ou seja, atuam na concepção/planejamento, execução, avaliação da ação proposta, bem como do impacto sobre a sua formação acadêmica e na comunidade participante/atendida.

A execução das atividades de extensão será sob a forma feiras, estudos de caso, cursos, oficinas, palestras, eventos, entre outras, englobando as horas distribuídas nas disciplinas, em intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas à Unioeste.

As cargas horárias de disciplinas serão trabalhadas de modo interdisciplinar e não isoladas. Em conformidade com a Resolução Nº 085/2021 – CEPE, a operacionalização das atividades de extensão será descrita no Plano de Ensino, o qual deverá constar essa interdisciplinariedade, mencionando as disciplinas envolvidas e diálogos de conteúdo das atividades. As atividades serão desenvolvidas conforme quadro abaixo:

Série/Disciplina	Modalidade	Público-alvo	Objetivos	Descrição
1ª a 4ª séries ✓ Disciplinas de formação geral e diferenciada	Cursos/Oficinas/Palestras	Estudantes da IES e de outras instituições (graduação e pós-graduação); professores; pesquisadores; produtores e processadores de alimentos rurais e urbanos; profissionais da área; comunidade em geral e servidores técnicos-administrativos.	Capacitação e treinamento em áreas da Nutrição	Os temas e ações serão elaborados pelos alunos, com a supervisão dos professores, a serem ofertados para o público-alvo.
1ª a 4ª séries Disciplinas de formação geral e diferenciada	Palestras	Estudantes de ensino fundamental e médio, comunidade em geral e profissionais da área.	Difusão de conhecimentos e divulgação do curso Nutrição	Os temas e ações serão elaborados pelos alunos, com a supervisão dos professores, a serem ofertados para o público-alvo.
1ª a 4ª séries Disciplinas de formação geral e diferenciada	Palestras/Seminários/Oficina/Congresso	Estudantes da IES e de outras instituições (graduação e pós-graduação); professores; pesquisadores; profissionais da área;	Discussão e difusão de conhecimentos relativos à área de Nutrição e Saúde.	Os temas e ações serão elaborados pelos alunos, com a supervisão dos professores, a serem ofertados para o público-alvo.

		comunidade em geral e servidores técnicos-administrativos.		
1ª a 4ª séries Disciplinas de formação geral e diferenciada	Campanhas/eventos científicos, sociais, culturais e esportivos	Estudantes da instituição e de outras (curso técnico, de graduação e de pós-graduação); professores; pesquisadores; profissionais da área; comunidade em geral; servidores técnicos-administrativos	Difusão de conhecimento; trocas de informações, tecnologias e experiências; promover a integração entre, alunos, profissionais e comunidade em geral; utilização de métodos de extensão voltados à difusão de temas atuais e importantes para a sociedade.	Os temas e ações serão elaborados pelos alunos, com a supervisão dos professores, a serem ofertados para o público-alvo.
1ª a 4ª séries Disciplinas de formação geral e diferenciada	Cartilhas/folders	Estudantes de ensino fundamental e médio; produtores de alimentos, consumidores em geral participantes de eventos (científicos, sociais, culturais e esportivos) e comunidade em geral.	Produção de cartilhas e <i>folders</i> informativos sobre assuntos relacionados às áreas da formação do nutricionista	Os temas e ações serão elaborados pelos alunos, com a supervisão dos professores, a serem ofertados para o público-alvo.
1ª a 4ª séries	<i>Radioweb</i>	Estudantes de ensino fundamental, médio e	Informar e instruir a comunidade	Serão escritos e produzidos pelos alunos, com a supervisão



Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Reitoria - CNPJ 78.680.337/0001-84 - www.unioeste.br
Fone: +55 (45) 3220-3000 | Rua Universitária, 1619
Jardim Universitário | CEP 85819-110 | Cascavel/PR | Brasil



Disciplinas de formação geral e diferenciada		técnico; estudantes da instituição e de outras (cursos técnico, de graduação e pós-graduação); professores; pesquisadores; profissionais da área; comunidade em geral; servidores técnico-administrativos.	acadêmica e em geral sobre os diversos temas relacionados ao curso Nutrição, utilizando vocabulário simples e direto abrangendo informações sobre a formação profissional, as disciplinas cursadas e suas aplicações e importância na formação profissional.	dos professores, <i>podcasts</i> curtos gravados, editados e postados no <i>website</i> do curso e/ou demais redes sociais para divulgação.
1ª a 4ª séries Disciplinas de formação geral e diferenciada	Website /Redes sociais	Estudantes de ensino fundamental e médio; estudantes da instituição e de outras (curso técnico, de graduação e de pós-graduação; professores; pesquisadores; profissionais da área; comunidade em geral; servidores técnico-administrativos.	Informar e instruir a comunidade acadêmica e em geral sobre os diversos temas relacionados ao curso Nutrição, utilizando vocabulário simples e direto abrangendo informações sobre a formação profissional, as disciplinas	Serão criados pelos alunos, com a supervisão dos professores, website e redes sociais dos projetos de extensão do Curso, conteúdos relativos às disciplinas e áreas da Nutrição.



Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Reitoria - CNPJ 78.680.337/0001-84 - www.unioeste.br
Fone: +55 (45) 3220-3000 | Rua Universitária, 1619
Jardim Universitário | CEP 85819-110 | Cascavel/PR | Brasil



			cursadas e suas aplicações e importância na formação profissional.	
2ª a 4ª séries Disciplinas de formação geral e diferenciada	Atendimentos individuais	Entidades filantrópicas, Estudantes de ensino fundamental e médio; estudantes da instituição e de outras (curso técnico, de graduação e de pós-graduação; professores; pesquisadores; profissionais da área; comunidade em geral; servidores técnico-administrativos.	Assistência alimentar e nutricional, considerando as especificidades do indivíduo. Atendimentos individuais embasados nos diversos temas relacionados ao curso Nutrição, abrangendo situações relacionadas a formação profissional, as disciplinas cursadas e suas aplicações e importância na formação profissional.	Os atendimentos serão realizados pelos alunos, com a supervisão dos professores, a serem ofertados para o público-alvo.

XI - DESCRIÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO E NÃO OBRIGATÓRIO (Concepções e importância do estágio para a formação discente, composição, formas e condições de realização e acompanhamento).

O Estágio curricular em Nutrição caracteriza-se por um conjunto de atividades de aprendizagem profissional e de complementação do ensino sob a forma de ações que visam integrar universidade/empresa/comunidade, relacionando teoria e prática nas áreas de atuação do profissional de Nutrição.

O Estágio curricular tem por objetivo um exercício acadêmico e profissional que propiciará ao estagiário, a oportunidade de desenvolver uma atividade voltada ao seu exercício profissional, bem como, articular o ensino, a pesquisa e a extensão dentro de uma concepção multidisciplinar e interdisciplinar, acenando para a transdisciplinaridade.

Ao final do período de estágio, o acadêmico deverá ser capaz de aplicar o conhecimento adquirido, em atividades no campo profissional, realizando análises críticas e propondo soluções para as possíveis questões que se apresentarem.

O estágio curricular permite que o acadêmico estreite as relações do processo de trabalho nas áreas da Nutrição, cuja prática deve atender às necessidades básicas da população em consonância com os princípios de universalidade, equanimidade, hierarquização, integralidade e resolutividade das ações em todos os níveis de assistência.

O estágio deverá ser desenvolvido de acordo com o Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (Anexo I, da resolução número 023/2017-Cepe, de 16 março de 2017). A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição e deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva.

O estágio enquanto componente curricular é de caráter obrigatório e se consolidará mediante a inserção do estudante no ambiente profissional referente à sua formação. Deverá ser cumprido a partir de um projeto de estágio que será desenvolvido no campo de estágio, sob supervisão do responsável técnico nutricionista, com inscrição ativa no conselho regional, sob a orientação de um

docente, culminando em um relato escrito sobre a experiência, descrito por meio de um relatório.

O acadêmico será avaliado pelo supervisor do local de estágio (responsável técnico – professor do curso) e pelo professor orientador, que avaliarão as atividades desenvolvidas e o resultado expresso no relatório final, dessa forma atribuindo uma nota ao acadêmico.

Com relação ao Estágio Supervisionado em Clínica a supervisão será direta, com supervisão de um docente nutricionista no local da realização do estágio, a fim de atender as DCN's e às exigências da Secretaria de Saúde do Estado do Paraná (SESA), local onde pretende-se desenvolver os estágios.

XII - DESCRIÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (Concepções e importância do trabalho de conclusão de curso para a formação discente, composição, formas e condições de realização e acompanhamento).

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no curso de Nutrição tem por objetivo iniciar o acadêmico na pesquisa científica ou fruto do desenvolvimento de atividade de extensão, possibilitando o seu aperfeiçoamento intelectual nas áreas da Nutrição, abrangendo a investigação científica de um problema delimitado, realizado com profundidade e de forma exaustiva que envolva aspectos teórico-metodológicos da pesquisa em Nutrição e possuirá regulamento próprio. Sua elaboração e sistemática ocorrerão na modalidade de artigo científico.

É um trabalho que compreende uma pesquisa bibliográfica sobre um tema, podendo ser constituído também de pesquisa de campo e de pesquisa laboratorial em busca de dados empíricos e análise dessa realidade pesquisada com base na teoria estudada.

É de caráter obrigatório, sendo um trabalho científico elaborado individualmente pelo acadêmico, sob orientação, de um docente do curso de Nutrição, ao qual é destinada, no Plano Individual de Atividade Docente (PIAD), uma carga horária de 1,25 horas/aula para cada orientação direta. Com relação ao TCC, o acadêmico, no ato da matrícula estará ciente de que terá obrigações a cumprir fora do horário de aula, em período de contraturno, em horários estabelecidos entre orientador e orientado, respeitando o calendário acadêmico do ano letivo vigente e

edital publicado pelo coordenador do TCC. As temáticas para pesquisa do TCC devem abranger as áreas relacionadas à Nutrição e afins.

XIII – DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES (Concepções, importância, composição e descrição das atividades acadêmicas complementares).

De acordo com a Resolução nº 099/2016-CEPE, as atividades complementares visam possibilitar ao acadêmico a integralização das disciplinas do Bacharelado através da participação em atividades extraclasses como o desenvolvimento e participação em pesquisa e extensão, a participação de simpósios, congressos, elaboração de artigos acadêmicos, monitoria, iniciação científica e outros.

O estabelecimento sistemático de propostas de atividades complementares de graduação é condição para que o acadêmico aprimore sua formação de acordo com seus projetos profissionais. O ensino de qualidade deve estar pautado na sua relação com a pesquisa e a extensão, não podendo estar de forma alguma dissociado.

Dessa forma o Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares, correspondentes no mínimo a 3% da carga horária total do curso.

XIV - DESCRIÇÃO DA PESQUISA (Descrição da pesquisa e sua importância na formação discente, vinculando o ensino aos processos de pesquisa e a integração entre graduação e pós-graduação).

O ensino universitário só se realiza de modo amplo quando há integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Entende-se que a pesquisa se fortalece na graduação, bem como na pós-graduação, através da participação dos acadêmicos nos projetos de pesquisa sob supervisão e orientação de um docente, incentivando o acadêmico à iniciação científica. É uma oportunidade de apresentar ao discente os conhecimentos, métodos e técnicas aplicados a uma pesquisa científica que poderão contribuir para sua atividade profissional.

O Centro de Ciências da Saúde conta com 05 grupos de pesquisa sendo eles: Grupo de Estudo e de Pesquisa em Segurança Alimentar (GEPSA) Estudos

Avançados em Ciências da Saúde, Grupo de Estudo em Saúde Coletiva (GESC), Estudos em Medicina Intensiva e Assistência à Saúde e Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição (GEPAN).

Além dos grupos de pesquisa, os professores desenvolvem muitos projetos de pesquisa individuais ou com algumas parcerias intra e externamente. Também se enfatiza que o Centro de Ciências da Saúde desde a sua criação conta com inúmeras bolsas sejam de iniciação científica, extensão universitária e monitoria. Além disso, muitos projetos são financiados por órgãos de saúde e instituições educacionais.

XV - DESCRIÇÃO DA EXTENSÃO (Descrição da extensão e sua importância na formação discente, vinculando o ensino aos processos de extensão). Descrever as atividades de extensão na forma de componentes curriculares para os cursos de graduação.

A formação do acadêmico deve estar articulada às demandas da sociedade contemporânea, que se traduz em uma formação de nível superior com competência científica e técnica, mas também com inserção política e postura ética. Entende-se que isso poderá ser possível, vinculando o ensino com extensão. A participação do acadêmico em projetos de extensão possibilita a formação contextualizada em relação às questões emergentes da sociedade, contribuindo para fortalecer a relação entre a comunidade e a universidade, fornecendo subsídios para a busca da transformação, a partir da produção de saberes.

A extensão se traduz na interação entre universidade/sociedade, possibilitando a inserção de docentes e acadêmicos em projetos que tenham como objetivo atender às demandas da sociedade contemporânea.

Se efetiva por meio das ações indissociáveis, que devem atender, fundamentalmente, aos aspectos da interdisciplinaridade, da relevância social e da qualidade científica.

No Centro de Ciências da Saúde- CCS há vários projetos em andamento, nos quais os acadêmicos têm a oportunidade de participar de forma voluntária e como bolsista. Cursos e eventos são organizados com a finalidade de promover o diálogo com o conhecimento científico.

XVI - CORPO DOCENTE EXISTENTE E NECESSÁRIO

NOME DO DOCENTE	TITULAÇÃO		RT	DISCIPLINAS (listar as disciplinas ministradas pelo docente)
	Graduação e Pós-graduação Área de conhecimento da titulação (Descrever a área do título)	Ano de conclusão e Instituição da última titulação		
Aedra Carla Bufalo Kawassaki	Graduada em: Biomedicina Mestre em: Farmacologia Doutora em: Patologia Experimental	2005/UEL 2007/UFPR 2019/UEL	40	Fisiopatologia Orientação de TCC
Ana Paula Vieira	Graduada em: Ciências Domésticas Mestre em: Ciência e Tecnologia Agroindustrial Doutora em: Ciência de Alimentos Pós-Doutora em: Ciência de Alimentos	1993/UFPEL 1998/UFPEL 2005/UNICAMP	40	Composição dos Alimentos e Bromatologia Segurança Alimentar e Nutricional Orientação de TCC
Caryna Eurich Mazur	Graduada em: Nutrição Mestre em: Segurança Alimentar e Nutricional Doutora em: Medicina Interna	2012/UNICENTRO 2014/UFPR 2019/UFPR	40	Ética e Orientação nutricional Planejamento Alimentar Nutrição do Adulto e do Idoso Orientação de TCC
Claudiceia Risso Pascotto	Graduação em Biologia Mestrado em: Ciências Biológicas Doutorado em: Ciências Biológicas	1994/UNIPAR 2002/UEM 2005/UEM	40	Genética Humana Orientação de TCC
Daniela Miotto Bernardi	Graduada em: Nutrição Mestre em: Alimentos e Nutrição Doutora em: Alimentos e Nutrição	2008/FAG 2010/UNICAMP 2016/UNICAMP	40	Nutrição em Alimentação Coletiva Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva Orientação de TCC
Franciele Aní Caovilla Follador	Graduada em: Química Mestre em: Engenharia Agrícola Doutora em: Engenharia Agrícola	1999/FACEPAL 2005/UNIOESTE 2010/UNIOESTE	40	Química Orientação de TCC

Geraldo Emílio Vicentini	Graduado em: Farmácia e Bioquímica Mestre em: Ciências Biológicas (Biologia Celular) Doutor em: Ciências Farmacêuticas	1996/ UEM 1999/ UEM 2016/ UEM	40	Bioquímica Orientação de TCC
Gisele Arruda	Graduada em: Ciências Biológicas Mestre em: Bioquímica Doutora em: Biologia das Interações Orgânicas	2008/UNIOESTE 2011/UFPR 2019/UEM	40	Histologia e Embriologia Orientação de TCC
Kérley Braga Pereira Bento Casaril	Graduada em: Economia Doméstica Graduada em: Nutrição Mestre em: Microbiologia Agrícola Doutora em: Ciências dos Alimentos	1998/UFV 2018/UNIPAR 2002/UFV 2010/UDEL	40	Microbiologia Geral e dos Alimentos Orientação de TCC
Léia Carolina Lucio	Graduada em: Ciências Biológicas Mestre em: Genética e Melhoramento Doutora em: Ciências	2003/ UEM 2005/ UEM 2009/ UEM	40	Biologia Celular Orientação de TCC
Mariana Abe Vicente Cavagnari	Graduada em: Nutrição Mestre em: Ciências Doutora em: Ciências	2009/UNICENTRO 2012/UNIFESP 2017/UNIFESP	40	Avaliação Nutricional Introdução a Alimentação e Nutrição Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Orientação de TCC
Romilda De Souza Lima	Graduada em: Economia Doméstica Mestre em: Extensão Rural Doutora em: Extensão Rural	1994/UFV 2000/UFV 2015/UFV	40	Introdução à Pesquisa Acadêmica e à Extensão Universitária Abordagens socioculturais da Alimentação Trabalho de Conclusão de Curso Orientação de TCC
Rosebel Trindade Cunha	Graduada em: Matemática	1998/UNIFRA	40	Bioestatística Aplicada à

Prates	Pós-graduação em: Estatística e Modelagem Quantitativa Mestre em: Modelagem Matemática Doutora em Engenharia Agrícola	2003/UFMS 2005/UNIJUI 2022/UNIOESTE	Nutrição Orientação de TCC
A contratar			Comunicação Inclusiva e Libras
A contratar			Higiene Alimentar e Vigilância Sanitária
A contratar			Técnica Dietética
A contratar			Imunoparasitologia
A contratar			Educação Alimentar e Nutricional
A contratar			Nutrição Clínica
A contratar			Nutrição Materno Infantil
A contratar			Nutrição em Esporte e Exercício Físico
A contratar			Farmacologia Aplicada à Nutrição
A contratar			Nutrição e Metabolismo
A contratar			Nutrição e Saúde Pública
A contratar			Tecnologia dos Alimentos
A contratar			Psicologia e Comportamento Alimentar
A contratar			Tópicos Especiais em Nutrição
A contratar			Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
A contratar			Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva
A contratar			Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva



Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Reitoria - CNPJ 78.680.337/0001-84 - www.unioeste.br

Fone: +55 (45) 3220-3000 | Rua Universitária, 1619

Jardim Universitário | CEP 85819-110 | Cascavel/PR | Brasil



Graduados:	0
Especialistas:	0
Mestres:	0
Doutores:	12
Pós-Doutores:	01
TOTAL:	13

(No caso de docentes necessários, colocar no lugar do nome do docente a expressão “a contratar”, preenchidos os outros dados de acordo com o que se deseja).

XVII – RECURSOS EXISTENTES E NECESSÁRIOS:

(Para os novos cursos, tomar como base as orientações das Diretrizes Curriculares Nacionais; nos casos de alteração de Projeto Político-Pedagógico, tomar como base as orientações das Diretrizes Curriculares Nacionais, o Parecer de Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do Conselho Estadual de Educação e outras orientações específicas do que é necessário para cada curso)

A) RECURSOS HUMANOS PARA ADMINISTRAÇÃO DO CURSO - TÉCNICOS E DOCENTES:

1) Recursos Humanos Existentes:	Número de Pessoas
a) Técnicos de laboratório	01
b) Docentes	13
2) Recursos Humanos Necessários:	Número de Pessoas
a) Técnicos de laboratório	04
b) Docentes	17
c) Técnico para atender a coordenação do curso	01
d) Técnico de Nível Superior (Nutricionista- RT) para atender à Clínica de Nutrição	01

Do projeto de implantação anterior, verificamos a necessidade de contratação de mais docentes para atender às disciplinas específicas do curso de Nutrição, bem como para atender às necessidades dos Estágios Supervisionados diretos em Nutrição.

B) RECURSOS FÍSICOS:

(Descrever a estrutura física existente e necessária ao curso, como: salas de aula, laboratórios, salas para administração do curso, salas para professores etc.)

1) Recursos Físicos Existentes:	Número de Recursos	Valor R\$
Por ser um curso da área de saúde, será utilizada a estrutura física existente para o curso de Medicina.		-
a) Sala individual para coordenação de curso	01	-
b) Salas de aulas	04	-
c) Lousa, caneta e apagador para quadro branco;	04	-
d) Laboratório de Microbiologia Geral	01	-
e) Sala para Central de Estágio, Orientação de estágio e TCC	02	-
f) Sala de trabalho para docentes	15	-
A) Recursos Físicos Necessários:	Número de Recursos	
b) Laboratório de Microbiologia de Alimentos	01	1.000.000,00

c) Laboratório - Cozinha experimental	01	1.000.000,00
d) Clínica de Nutrição	01	600.000,00
Total		2.600.200,00

B) RECURSOS MATERIAIS P/ ADMINISTRAÇÃO DO CURSO: (descrever os recursos existentes e os necessários ao curso, como: computadores para administração do curso, arquivos, mesas etc.)

1- Recursos Materiais Existentes:	Número de Recursos	Valor R\$
Computador com gravadora de CD e DVD para o coordenador de curso (tipo 3)	01	2.040,00
2 Computador com gravadora de CD e DVD para o secretário de curso	01	2.040,00
a) Mesa de atendimento em ilha	04	2.400,00
b) Gaveteiro volante (4 gavetas)	04	1.176,00
c) Cadeiras para coordenador, secretário e atendimento	06	1.750,00
d) Quadro de recados	03	396,00
e) Armário para escaninho	01	984,00
f) Armários para arquivos	02	1.296,00
g) Aparelho de telefone tipo "IP"	02	787,00

C) RECURSOS MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA FUNCIONAMENTO DA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO

2- Recursos Materiais Existentes:	Número de Recursos	Valor R\$
a) Computador completo	04	18.000,00
b) Mesa de atendimento em ilha	04	5.000,00
c) Cadeiras para atendimento	08	6.000,00
d) Balanças	04	8.000,00
e) Macas	04	6.000,00
Total		41.000,00

D) RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS:

1. recursos bibliográficos existentes: (quantificar os recursos bibliográficos existentes para o curso);

A biblioteca da UNIOESTE, câmpus de Francisco Beltrão conta com um acervo bibliográfico por 28.795 exemplares e 18.069 títulos de livros e 10.760 exemplares de periódicos e 646 títulos de todas as áreas, incluindo bibliografia básica e complementar. Dentre os títulos destacam-se:

Área	Área da CDD	Títulos	Exemplares
Metodologia	001.4-001.4999	82	159
Filosofia	100-200	397	542
Ética*	170-179.999	88	139
Ciências Sociais	300	39	75
Sociologia e Antropologia	301-309.999	903	1432
Ciências políticas	320-329.999	410	592
Economia e História Econômica	330-339.999 é isso	1385	2493
Direito	340-349.999	2626	4932
Serviço Social	360	263	442
Medicina	610-619.999	655	1049
Nutrição	641-643.999 e 647.95	90	160
História do Brasil	981-981.999	229	378
	TOTAL	7167	12393

Fonte: PERGAMUM. Sistema Gerenciador de Bibliotecas, 24/07/2017.

*Ética encontra-se dentro da grande área da filosofia, no entanto, para este relatório foi separado.

2) Recursos bibliográficos necessários: listar a bibliografia necessária à aquisição).

Item	Qtde	Autor	Título / ano publicação	Editora
1	5	Biesek, Simone (Org.)	Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2005	Manole
2	5	Gilda Cunha & Margarida Eiras	Bioestatística e Qualidade na Saúde	Lidel - Zamboni ed 2011
3	5	Campos, Roseli	Bioestatística - coleta de dados, medidas e análise de resultados	Erica/Saraiva
4	5	SADLER, S.W.	Langman Embriologia Médica 13ª ed. 2016	Guanabara Koogan
5	5	Smith, Jack L.; Groff, James L.; Gropper, Sareen	Nutrição Avançada e Metabolismo Humano - Tradução Da 5ª Edição Norte-americana. 2011.	Cengage Learning,
6	5	Philippi, Sonia Tucunduva.	Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo: 2014	Manole
7	5	MEZZOMO, Iracema de Barros	Os Serviços de Alimentação: Planejamento e	Manole

			Administração. 6 ed., 2015	
8	5	Moreira Da Silva, Erika Madeira	Marketing Para Quem Entende de Nutrição. 2014	Ed. Rubio
9	5	Pelczar Junior, M; Chan, ECC; Krieg, NR.	Microbiologia: conceitos e aplicações. 2 ed., São Paulo: 1999.v. 1	Makron Books
10	3	MOORE, K. L.; PERSAUD, T.V.N.	Embriologia Básica, 8ª ed. 2008	Elsevier
11	5	Vitolo, Márcia Regina	Nutrição - da Gestação ao Envelhecimento 2ª Ed. 2014.	Editora Rubio,
12	5	JOSE DIAS REGO	Aleitamento Materno 3Ed. 2015	Atheneu
13	5	Cassiano Oliveira da Silva; Érika Maria Marcondes Tassi; Grazieli Benedetti Pascoal.	Ciências dos Alimentos: princípios da Bromatologia. 1ª Ed. 2016	Rubio
14	5	MUSSOI, Thiago Durand	Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. 1 ed 2017	Guanabara Koogan
15	5	SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da	Tratado de alimentacao, nutricao & dietoterapia. Sao Paulo: 2007	Roca
16	5	TIRAPEGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima	Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: 2016.	Guanabara Koogan
17	4	ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo	Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2 ed. Rio de Janeiro: 2015	Roca
18	5	TIRAPEGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima	Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: 2016.	Guanabara Koogan
19	3	DOMENE, Semíramis Martins Álvares	Técnica Dietética: teoria e aplicações. 2 ed. Rio de Janeiro: 2018	Guanabara Koogan
20	3	PINTO E SILVA, Maria Elisabeth Machado;	Técnica dietética aplicada à dietoterapia.	Manole

		YONAMINE, Glauce Hiromi; ATZINGEN, Maria Carolina Batista Campos von (Org.)	2015	
21	3	BEZERRA, Vanessa Moraes (Org.). Rio de Janeiro, 2019	Técnica dietética em preparações especiais: teoria e prática de laboratório	Rubio
22	2	CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção (Ed.).	Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo, 2010	Atheneu
23	2	ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl	Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. São Paulo, 2001	Atheneu
24	3	ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl	Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo, 2001	Atheneu
25	2	<u>Helen Hermana M. Hermsdorff, Josefina Bressan</u>	Genômica Nutricional nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis 1ª edição, 2019	Editora Rubio
26	2	Cominetti, Cristiane / Rogero, Marcelo Macedo / Horst, Maria Aderuza (orgs.)	GENÔMICA NUTRICIONAL: DOS FUNDAMENTOS À NUTRIÇÃO MOLECULAR 1ª EDIÇÃO, 2017	Manole
27	5	Cozzolino. S. M. F	Biodisponibilidade de nutrientes. 6ª ed. São Paulo. 2021	Manole
28	3	Dan Linetzky Waitzberg	Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica	Atheneu
29	3	Maria José de Carvalho Costa , Raquel Patrícia Ataíde Lima	Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista: Guia Nutricional de Consulta de Exames de Laboratório Clínico. 2020.	Atheneu

30	4	Silva, S. M. C. Seabra da; Martinez, S.	Cardápio: Guia Prático para elaboração: 2016	Roca
31	4	Cozzolino. S. M. F Cominetti, C	Bases Bioquímicas, fisiológicas e da Nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença: 2019.	Manole
32	3	Kachani, A. T.	Nutrição em psiquiatria. 2021	Manole
33	4	Philippi, S. T.; Aquino, R	Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. 2015	Manole
34	4	ESCOTT - STUMP, Sylvia	Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 2011	Manole
35	4	LANG, Regina Ferreira	EAN: Educação Alimentar E Nutricional - Fundamentação Teórica E Estratégias Contemporâneas. 2021	Rubio
36	4	ROSA, Carla de Oliveira	Fisiopatologia da Nutrição & Dietoterapia. 2020	Rubio
37	3	COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA Carla de Oliveira Barbosa	Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. 2015	Rubio
38	3	SCHIEFERDECKER, Maria Eliana Madalozzo	Vitaminas, Minerais e Eletrólitos: Aspectos Fisiológicos, Nutricionais e Dietéticos. 2015	Rubio
39	5	SILBERNAGL, Stefan; LANG, Florian.	Fisiopatologia: texto e atlas. 2016	Artemed
40	5	HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J.	Fisiopatologia da doença: uma introdução à medicina clínica. 2016.	AMGH
O valor previsto para bibliografia é de R\$ 200.000,00				
PERIÓDICOS:				
Nutrição Brasil				
Nutrição em Pauta				
Nutrition Reviews				
Revista Brasileira de Nutrição Clínica				
Revista de Nutrição/ Brazilian Journal of Nutrition				

The American Journal of Clinical Nutrition
WHO Antho Plus
WHO Anthro

E) RECURSOS DE LABORATÓRIOS:

Todos os recursos existentes foram realocados, a partir dos laboratórios do Curso de Economia Doméstica além das aquisições feitas para o Curso de Medicina, que são compartilhadas.

Materiais existentes no Laboratório de Microbiologia

Quantidade	Descrição
01	Agitador magnético com aquecimento
01	Agitador magnético sem aquecimento
01	Autoclave vertical capacidade para 45 litros
01	Autoclave vertical capacidade para 18 litros
01	Balança semi-analítica
01	Balcão em aglomerado, cor marfim c/2 portas
01	Balcão em madeira, cor cerejeira, 2 portas de correr
01	Banho maria com agitação
01	Banho maria com circulação interna de água
01	Banho maria de ultrassom
01	Barrilete PVC
01	Bomba de vácuo
01	Câmara de fluxo laminar
01	Capela de exaustão de gases
01	Chapa aquecedora
01	Contador de colônias
01	Contador de colônias digital
01	Cuba eletroforese horizontal
01	Deionizador de água
01	Estufa bacteriológica
01	Estufa BOD com foto-período
01	Estufa de secagem e esterilização
01	Estufa para cultura bacteriológica
01	Forno MUFLA STL
01	Freezer vertical 231 litros
01	Homogeneizador de amostras
01	Lavador automático de pipetas
01	Liquidificador 1,5 litros
01	Liquidificador 1,5 litros
01	Micro-ondas inox
01	Micro-ondas inox

01	Micropipeta 8 canais
01	Microscópio binocular
01	Microscópio binocular
01	Microscópio binocular
01	Microscópio binocular
01	Microscópio binocular
01	Microscópio binocular
01	Microscópio biológico trinocular
01	Microscópio estereoscópio binocular
01	Microscópio estereoscópio binocular
01	Microscópio estereoscópio binocular
01	pHmetro modelo T-1000
01	Refrigerador 261 litros
01	Refrigerador consul 414 litros
01	Termo-higrômetro portátil

Materiais Existentes no Laboratório de Química/Bioquímica

Quantidade	Descrição
1	Agitador magnético
1	Armário de aço, duas portas
1	Armário em madeira envernizado, 5 portas de vidro
1	Arquivo de aço 4 gavetas
1	Bailer-amostrador de água
1	Condutivímetro digital microprocessado
1	Deionizador com barrilete, 3 partes
1	Destilador de água
1	Espectrofotômetro
1	Estufa cor cinza
1	Fogão a gás 4 bocas
1	Geladeira duplex, 450L
1	Manta aquecedora de balão
1	pHmetro de bolso, modelo ph100
1	pHmetro de bancada
1	Turbidímetro de bancada
	Capela de exaustão de gases
1	Cadeira giratória com braço
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Espectrofotômetro
1	Bloco digestor Mod. Luca 23/01 - com 08 tubos macro
1	Agitador magnético c/ aquecimento
1	Lavador de Pipetas

1	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
3	Micropipeta monocalvar variável 10-100 ul
3	Micropipeta monocalvar variável 1000-5000 ul
3	Micropipeta monocalvar variável 5-50 ul
1	Phmetro de Bancada
1	Balança Analítica
2	barrilete 10 lts
1	Condutivímetro
1	deionizador de água
1	capela de exaustão
1	quadro (lousa)*
20	Banqueta de elevação giratória
01	Computador tipo 1
1	Rotaevaporador

Materiais Existentes no Laboratório de Alimentos/Técnica dietética

Quantidade	Descrição
01	Armário em MDF
01	Balança bandeja inox, filizola
01	Balança bandeja inox, filizola
01	Balança com capacidade até 10kg
03	Batedeira elétrica planetária
01	Condicionador de ar 24000 BTUS
01	Estante MDF cor branca
01	Fogão a gás industrial, 5 bocas
01	Fogão a gás industrial, 5 bocas
01	Forno micro-ondas, 30 litros
01	Forno turbo elétrico
01	Freezer vertical
01	Processador de alimentos com 8 acessórios
03	Liquidificador 1200w
02	Refratômetro portátil para açúcar, escala 0 a 32%
01	Refratômetro portátil para açúcar, escala 0 a 80%
01	Refrigerador 261 litros
01	Refrigerador 262 litros
01	Seladora com pedal
01	Termômetro para vinhos
01	Computador tipo 1
01	Balança eletrônica digital comercial
01	Balança eletrônica digital comercial
01	Balança com capacidade até 10kg

Materiais Existentes no Laboratório de Bromatologia

Quantidade de	Descrição
01	Armário branco 2 portas
01	Armário em aço cor cinza
01	Armário em mdf 4 portas branco
01	Armário em melanina branco duas portas
01	Arquivo de aço 4 gavetas
01	Balança eletrônica digital
01	Banho maria
01	Banho maria microprocessado
01	Bloco digestor microprocessado
01	Bomba a vácuo
01	Capela de exaustão de gases
01	Centrifuga excelsa baby II
01	Medidor de Cloro - aqua color
01	Densímetro digital de bancada
01	Destilador de nitrogênio
01	Estufa de secagem e esterilização
01	Extrator de óleos e graxas
01	Forno mufla
01	Manta de aquecimento
01	Refrigerador 268 litros
01	Bloco digestor Mod. Luca 23/02 - com 42 tubos
01	Computador tipo 01

Com a criação do curso de medicina, o campus já consta com alguns laboratórios e outros estão sendo construídos e, portanto, já possui os equipamentos abaixo listados.

Laboratório de Anatomia

Quantidade	Descrição
1	Cadeira giratória com braço
4	Cadeira fixa
1	Estação de trabalho
2	Projeto multimídia
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Modelo de Cérebro (humano) com artérias, 09 partes.
1	Modelo de fígado, vesícula biliar, pâncreas e duodeno
1	Modelo de ouvido (humano) ampliado com 03 partes
1	Modelo de rins (humano)
1	Modelo de cérebro, 08 partes
1	Mesa para Cadáver
6	Mesa para Cadáver

2	Carro maca para cadáver
3	Tanque para armazenar cadáver
1	Modelo de Coração (humano) clássico com hipertrofia ventricular esquerda, 02 partes. A parte frontal pode ser removida para revelar as câmeras e válvulas da parte interna. Com base removível. Peso aproximado: 0.45 kg.
1	Modelo de Desenvolvimento embrionário (humano) em 12 estágios.
1	Modelo de Estômago (humano),
1	Modelo de estrutura óssea
1	Modelo de Musculatura da cabeça (humana), com vasos sanguíneos.
1	Modelo de nariz
1	Modelo de Série de gravidez (humana), 09 modelos.
1	Modelo Sistema Urinário
5	Computador Tipo I ¹
2	Computador Tipo 1
1	SERRA FITA sf-45 2.0 cv
2	LUPA DE BANCADA COM LUMINÁRIA ¹
6	LUPA DE BANCADA COM LUMINÁRIA
3	quadro (lousa)*
3	quadro (lousa)*
1	Esqueleto clássico Leo com ligamento das articulações.
1	Modelo Pulmão (humano).
1	Modelo de Circulação do Líquido Cefalorraquidiano (humano)
1	Modelo Coluna Cervical Vertebral.
1	Modelo Coluna Vertebral Lombar Humana (com nervos).
1	Modelo Coluna Vertebral Torácica (com nervos)
1	Modelo Crânio Humano.
1	Modelo de esqueleto da mão (humana)
1	Modelo esqueleto do pé (humano).
1	Modelo de junta funcional do joelho.
1	Modelo de junta funcional do ombro.
1	Modelo de Laringe
1	Modelo de Medulha Espinhal.
1	Modelo Metade de Cabeça.
1	Modelo de Olho (humano).
1	Modelo de Pélvis Feminina.
1	Modelo de Pélvis Masculina.
1	Modelo de perna (humana).
1	Modelo Sistema Circulatório (humano).
1	Modelo Sistema Digestivo (humano).
1	Modelo Sistema Nervoso (humano).
60	Banqueta de elevação giratória ¹
40	Banqueta de elevação giratória

1	Lavadora de roupas 15 kg
1	Computador tipo 1

Laboratório de Biofísica e Fisiologia Humana

Quantidade	Descrição
1	Cadeira giratória com braço
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Agitador magnético c/ aquecimento
1	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
1	Balança Analítica
1	PHMETRO de bancada
1	Banho maria de aquecimento
2	Barrilete 10 lts
1	Capela de exaustão
1	Quadro (lousa)*
20	Banqueta de elevação giratória
01	Computador tipo I

Laboratório de Biologia Celular

Quantidade	Descrição
1	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
1	Cadeira giratória com braço
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Agitador magnético c/ aquecimento
1	Balança Analítica
1	Balança Analítica ¹
1	PHMETRO de bancada ¹
1	banho maria de aquecimento
2	barrilete 10 lts
1	deionizador de água
1	capela de exaustão
1	quadro (lousa)*
20	Banqueta de elevação giratória
1	Computador Tipo I
10	Microscópio binocular

Laboratório de Farmacologia/Imunologia

Quantidade	Descrição
1	Cadeira giratória com braço
1	Projeter multimídia
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v

1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Refrigerador Consul CRM50 110 v
1	Agitador magnético c/ aquecimento
1	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
1	Computador Tipo 1
1	Estetoscópio Adulto
1	Balança Analítica
1	Estetoscópio ¹
1	banho maria de aquecimento
1	barrilete 10 lts
1	capela de exaustão
1	quadro (lousa)*
20	Banqueta de elevação giratória

Biotério

Quantidade	Descrição
1	Cadeira giratória com braço
2	Cadeira fixa
1	Estação de trabalho
2	Ar-condicionado (condensadora 12000 BTU's QF MIDEA MSS e Evaporadora 12000 BTU's QF MIDEA MSS)
1	Guilhotina para decaptação
2	barrilete 10 lts
2	Calha Cirúrgica
1	Computador Tipo 1
1	Balança digital

Laboratório de Genética

Quantidade	Descrição
1	Cadeira giratória com braço
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Agitador magnético c/ aquecimento
1	Lavador de Pipetas
4	Microscópio Estereoscópio SZ 300 (estereo microscópio) *
1	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
1	Computador Tipo 1
1	Phmetro de Bancada
1	Balança Analítica
1	banho maria de aquecimento
2	barrilete 10 lts
1	deionizador de água
1	capela de exaustão

1	sistema de eletroforese
1	quadro (lousa)*
20	Banqueta de elevação giratória
1	Estufa de secagem e esterilização

Laboratório de Histologia e Embriologia/Biologia Celular

Quantidade	Descrição
1	PHMETRO de bancada ¹
1	banho maria de aquecimento
2	barrilete 10 lts
1	capela de exaustão
1	quadro (lousa)*
1	quadro (lousa)*
4	barrilete 10 lts ¹
2	banho maria de aquecimento ²
2	capela de exaustão ³
2	freezer vertical 215 lts**
20	Banqueta de elevação giratória
18	MICROSCÓPIO BIOLÓGICO BINOCULAR ²
1	MICROSCÓPIO BIOLÓGICO TRINOCULAR ²
1	Cadeira giratória com braço
1	Projeter multimídia
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Refrigerador Consul CRM50 110 v
1	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
2	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
1	Banho maria para cortes histológicos
1	Balança Analítica
1	Balança Analítica ¹
1	Computador Tipo 1
01	Caixa de madeira c/96 laminas de citologia e histologia
01	Caixa de madeira com 96 lâminas de citologia e histologia
01	Caixa de madeira com 96 lâminas de citologia e histologia

Laboratório de Imunologia

Quantidade	Descrição
1	Cadeira giratória com braço
1	Projeter multimídia
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Agitador magnético c/ aquecimento
1	Lavador de Pipetas

1	Chapa aquecedora (e/ou placa aquecedora)
1	Computador Tipo 1
1	Phmetro de Bancada
1	Balança Analítica
1	banho maria de aquecimento
2	barrilete 10 lts
1	deionizador de água
1	capela de exaustão
1	quadro (lousa)*
20	Banqueta de elevação giratória

Laboratório de Parasitologia Geral/Anatomia e Fisiologia Patológica

Quantidade	Descrição
1	banho maria de aquecimento
1	barrilete 10 lts
1	capela de exaustão
1	quadro (lousa)*
20	Banqueta de elevação giratória
1	Cadeira giratória com braço
1	Projeter multimídia
1	Geladeira/Refrigerador Consul CRM 110 v
1	Freezer Vertical 215 Lts, 10 v - FE22
1	Agitador magnético c/ aquecimento
1	Computador Tipo 1
1	Balança Analítica
10	Microscópio binocular

Avaliação Nutricional

Quantidade	Descrição
03	Balanças Líder
02	Estadiômetro Seca
01	Estadiômetro Sanny
01	Adipômetro científico Sanny
01	Adipômetro científico Cescorff
02	Adipômetro clínico Cescorff
01	Bioimpedância elétrica OMRON

Laboratório de Habilidades

Quantidade	Descrição
2	Negatoscópio de parede visualização de raio-x
1	Aparelho de treinamento de técnica de vias aéreas para adultos, com anatomia detalhada
1	Aparelho simulador de sopros cardíacos e de ruídos respiratórios

	(acionados através de uma bateria 9V).
1	Braço com músculos destacáveis, 6 partes.
1	Braço para praticar suturas cirúrgicas
1	Braço para punção venosa e injeções para nível avançado (pele descartável).
1	Cérebro com artérias montado sobre a base da cabeça, com 8 partes
1	Cérebro, 02 partes.
1	Coluna didática flexível, com 5 seções diferenciadas por cores
1	Desfibrilador externo automático, portátil:
1	Esqueleto de luxo Sam, sobre apoio de 5 pés de rodinhas.
1	Kit para a simulação de feridas (profissional).
1	Manequim adulto MegaCode Kelly (modelo de desenvolvimento avançado) compatível com VitalSim
1	Manequim bebê bissexual com órgãos internos.
1	Simulador Bebê para Treino de RCP
1	Manequim Resusci Junior com Skillguide de treinamento RCP
1	Mini junta de cotovelo, com corte longitudinal, em base.
1	Mini junta do quadril, com corte longitudinal, em base.
1	Modelo de luxo de sistemas de acesso venoso, com braço para acesso periférico.
1	Modelo estrutural de Mão, 3 Partes.
1	Modelo para introdução de tubos naso-gástricos.
1	Modelo para o exame das mamas, três mamas individuais com suporte.
1	Musculatura do pescoço e da cabeça, 5 partes.
1	Pélvis feminina com ligamentos, com corte através da seção sagital mediana através dos órgãos dos músculos do assoalho pélvico, 4 partes.
1	Secção de pele que mostra a estrutura microscópica da pele com clareza de detalhes
1	Secção de pélvis masculina, em metade do tamanho natural.
1	Secção frontal e lateral de cabeça em relevo montados sobre base.
1	Secção lateral de cabeça.
1	Secção lateral de cabeça, 5 partes removíveis
1	Simulador Avançado de Mamas para Exame Clínico e Palpação .
1	Simulador de ausculta com estetoscópio SmartScop.
1	Simulador de exame cervical e parto, 06 peças.
1	Simulador de sutura de episiotomia, 3 peças.
1	Simulador de Trauma Cabeça Mr Hurt. Montado em base de madeira.
1	Simulador Ginecológico
1	Simulador Infantil de Acesso Venoso completo, incluindo cateter PICC. "

1	Simulador interativo multi sonoro com controle remoto para linha de manequins VITALSIM.
1	Simulador para a cateterização, feminino. Com cateter, lubrificante e maleta de transporte.
1	Simulador para a cateterização, masculino. Com cateter, lubrificante e maleta de transporte.
1	Simulador para Injeções na Medula Espinhal Com frasco para líquidos, conexões e maleta de transporte.
1	Simulador para o exame de próstata.
1	Suporte multifuncional para colunas, 3 peças. Em aço niquelado.
1	Torso muscular de luxo, em 31 partes. Que apresente a musculatura superficial e a musculatura profunda.
1	Torso para medidas de reanimação com simulador de arritmias interativo
11	estetoscópio
5	Esfigmomanômetro
1	Colar cervical G
1	Colar cervical M
1	Colar cervical P
1	Imobilizador
1	Prancha de imobilização
1	Colar cervical neonatal
2	Mesa de exames
10	Mesa para escritório
10	Biombo 3 faces

Itens necessários para o Laboratório de Química

Quantidade	Descrição
01	pHmetro
01	Turbidímetro
02	Vórtex
01	Condutivímetro

Itens necessários para o laboratório de Bromatologia.

Quantidade	Descrição
02	Destilador de nitrogênio pelo método de kjeldahl
02	Extrator de lipídeos pelo método Soxhlet
01	Espectrofotômetro UV/VIS de 190 a 1020 nm
03	pHmetros de bancada
01	Analizador De Fibra Dietética Em Alimentos
02	Refratômetro portátil para açúcar - escala 0 a 90%,
03	Turbidímetros
02	Agitadores tipo vórtex

01	cópia da AOAC
----	---------------

Itens necessários para a Clínica de Avaliação Nutricional.

Quantidade	Descrição
01	Pirâmide alimentar média de quatro faces
01	Adipômetro/ plicômetro – LANGE
01	Plicômetro - adipômetro científico MITUTOYO- CESCORF
01	Aparelho de bioimpedância tetrapolar maltron analisador de composição corporal BF906
01	Balança digital com régua antropométrica acoplada
01	Fita ou trena de medidas antropométricas peso e mola – MABBIS
01	Balança pediátrica digital
01	Infantômetro ou antropômetro infantil
01	Antropômetro infantil portátil, marca Sanny, 06007893
01	Antropômetro infantil portátil, marca Sanny, 06007894
01	Aparelho de pressão digital automático de braço, G-tech, 06007889
01	Estetoscópio rappaport premium, 06007891
01	Estetoscópio Rappaport premium, 06007892
01	Adipometro, Sanny, 06007888
01	Bioimpedância elétrica Sanny - modelo 101