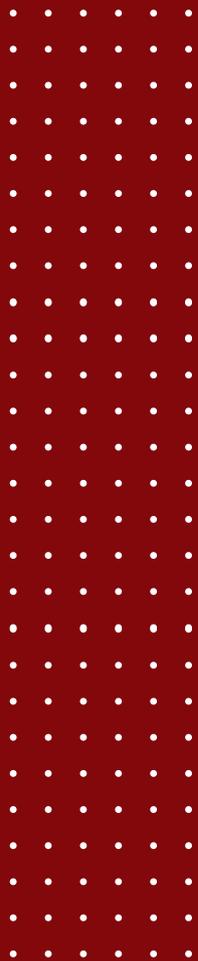




UNICAMP

Projeto Pedagógico do curso de **NUTRIÇÃO**



Faculdade de Ciências Aplicadas
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS





Sumário

PARTE I	3
1. Apresentação.....	3
2. Identificação do curso	4
3. Histórico e caracterização da UNICAMP	7
4. A Faculdade de Ciências Aplicadas.....	15
5. Histórico do campo de conhecimento e da profissionalização da Nutrição.....	18
6. Identidade do curso de Nutrição da FCA.....	20
6.1 Núcleo Geral Comum - NGC.....	22
6.2 Núcleo Comum da Saúde	26
6.3 Núcleo de Formação Específica em Nutrição	26
7. Competências, habilidades e perfil profissional	27
7.1 Competências e habilidades	28
7.2 Competências e Habilidades Gerais.....	31
7.3 Competências e habilidades específicas	31
8. Estratégias de ensino.....	33
8.1 Princípios e práticas	33
8.2 Espaço de Apoio ao Ensino e Aprendizagem [EA].....	35
8.3 Ferramentas informatizadas	36
8.4 Programas de estágio docente e de apoio didático.....	37
8.5 Grupos estudantis	38
9. Estágio	38
9.1 Estágio curricular.....	40
9.2 Estágio extracurricular	41
10. Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação	42
11. Sistemas de avaliação.....	44
11.1 Avaliação do processo de ensino-aprendizado.....	44



11.2 Avaliação de disciplinas.....	45
11.3 Avaliação de Curso	47
12. Apoio e inclusão aos discentes.....	47
12.1 Apoio ao Discente	47
12.2 Acessibilidade.....	48
12.3 Diversidade e inclusão social.....	49
PARTE II.....	52
ANEXO 1: Atos legais sobre o curso.....	52
ANEXO 2: Matriz Curricular.....	54
ANEXO 3: Corpo Docente.....	66
ANEXO 4: Infraestrutura	113



PARTE I

1. Apresentação

Este documento apresenta a concepção, finalidade e organização curricular do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).

O Curso de Nutrição está inserido no contexto geral da FCA (que contempla ainda os cursos de Administração, Administração Pública, Engenharia de Produção, Engenharia de Manufatura, Nutrição e Ciências do Esporte) e da própria UNICAMP, sendo aderente aos pressupostos institucionais desta Universidade. Tal inserção é particularmente importante por indicar as inter-relações entre as diferentes áreas do conhecimento que embasam o projeto pedagógico da FCA, assim como as relações dinâmicas que se estabelecem entre as atividades de ensino de graduação e pós-graduação, pesquisa e extensão na UNICAMP.

Em linhas gerais, os projetos pedagógicos dos cursos de graduação da FCA são produtos de um esforço institucional de compreensão das exigências de conhecimento da sociedade contemporânea, assim como dos novos formatos de disseminação e apreensão deste conhecimento, com vistas à promoção de uma formação integral, com base nos princípios de ética e do exercício da cidadania e da liberdade, e ao estímulo da criatividade, iniciativa e empreendedorismo.

A FCA estabelece os parâmetros orientadores para sua prática educativa levando em consideração os aspectos legais estabelecidos pelas diretrizes curriculares do MEC e as possibilidades institucionais de implantação de projetos de cursos superiores inovadores. Tais parâmetros, brevemente descritos a seguir, serão desenvolvidos com detalhes ao longo do presente documento.

- Formação básica e geral dos alunos através de disciplinas das ciências sociais e humanas (representadas pelo Núcleo Geral Comum) e sua articulação com o núcleo de disciplinas das áreas específicas;



- Inovações metodológicas que superem a fragmentação original do conhecimento, assim como a simples reprodução do conhecimento, por meio da perspectiva da interdisciplinaridade;
- Integração entre ensino, pesquisa e extensão;
- Cursos norteados por perfis profissionais de excelência;
- Atualização sistemática de currículo e de práticas pedagógicas;
- Estágios e trabalhos de conclusão de curso que articulem teoria e prática;
- Estímulo à internacionalização de estudantes e docentes;
- Emprego de sistemas permanentes de avaliação de cursos e disciplinas;
- Criação, manutenção e atualização permanente de laboratórios de ensino, biblioteca, salas de aula, áreas de convivência.

A organização desse documento pauta-se na ideia de que o Projeto Pedagógico do Curso é fruto de um esforço coletivo e institucional, uma vez que decorre do envolvimento de todo o quadro docente e discente da FCA na discussão de seus princípios e práticas pedagógicas. Do ponto de vista metodológico, sua construção partiu do documento orientador da criação da FCA, de documentos oficiais da Unicamp e de legislações nacionais.

2. Identificação do curso

NOME DO CURSO: Nutrição

TÍTULO CONFERIDO: Bacharel em Nutrição

PORTARIA DE RECONHECIMENTO: Reconhecido pela Portaria CEE/GP n° 543 de 05/11/2012 e renovado pela Portaria CEE/GP n° 23 de 10/02/2021

TURNO: Integral

Manhã: Das 08h00 às 12h00 horas, de segunda a sábado.

Tarde: Das 14h00 às 18h00 horas, de segunda a sexta



CARGA HORÁRIA: 3540 horas

DURAÇÃO: Mínima: 10 semestres; Máxima: 16 semestres

VAGAS: 60

FORMA DE INGRESSO: Vestibular Nacional

CAMPO DE ATUAÇÃO: hospitais públicos e particulares, clínicas; restaurantes em empresas, indústrias e universidades ou serviços públicos; restaurantes comerciais; alimentação escolar; unidades básicas de saúde; agremiações esportivas; vigilância sanitária; SPA; marketing; pesquisa e ensino.

EQUIPE DE ELABORAÇÃO DA PRIMEIRA VERSÃO:

Profa. Adriane Elisabete Antunes de Moraes

Profa. Caroline Dario Capitani

Prof Dennys Esper Correa Cintra

Profa. Julicristie Machado de Oliveira

Profa. Marciane Milanski Ferreira

Profa. Patrícia de Oliveira Prada

Profa. Rosangela Maria Neves Bezerra

REVISÃO E SEGUNDA VERSÃO:

Prof. Diogo Thimoteo da Cunha

Profa. Ana Carolina Junqueira Vasques

Profa. Julicristie Machado de Oliveira

Prof. Mauro Cardoso Simões

Prof. Igor Luchini Baptista

Profa. . Ligiana Pires Corona



Prof. Mauricio Ariel Rostagno

REVISÃO E TERCEIRA VERSÃO:

Profa. Adriane Elisabete Antunes de Moraes

Profa. Caroline Dario Capitani

Prof Cristiano Torezzan

Prof. Diogo Thimoteo da Cunha

Profa. Fabiana Benatti

Prof. Igor Luchini Baptista

Profa. Letícia Ignácio de Souza Zimmermann

Profa. Marciane Milansky Ferreira

Prof Roberto Donato da Silva Júnior

Profa. Rosangela Maria Neves Bezerra

SITE INSTITUCIONAL:

Universidade Estadual de Campinas: <http://www.UNICAMP.br>

Faculdade de Ciências Aplicadas: <http://www.fca.unicamp.br/>



3. Histórico e caracterização da UNICAMP

O histórico e caracterização da FCA está diretamente relacionada ao histórico da a UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas. Esta foi oficialmente fundada em 5 de outubro de 1966, dia do lançamento de sua pedra fundamental.

Mesmo num contexto universitário recente, a UNICAMP pode ser considerada uma instituição jovem que já conquistou forte tradição no ensino, na pesquisa e nas relações com a sociedade. O projeto de instalação da UNICAMP veio responder à crescente demanda por pessoal qualificado numa região do País, o Estado de São Paulo, que já na década de 60 detinha 40% da capacidade industrial brasileira e 24% de sua população economicamente ativa¹.

A UNICAMP se institucionaliza com uma estrutura inovadora para sua época. Ao contrário da maioria das instituições de ensino superior brasileira, que foi se estruturando a partir da acumulação de cursos e unidades, a UNICAMP foi criada a partir de uma ideia circular de estrutura, que buscava espelhar como o conhecimento deveria ser gerado. Além disso, ela já surge com os institutos e faculdades que englobava todo o seu conjunto atual. Basta dizer que, antes mesmo de instalada, a UNICAMP já havia atraído para seus quadros mais de 200 professores estrangeiros das diferentes áreas do conhecimento e cerca de 180 vindos das melhores universidades brasileiras.

A UNICAMP tem campi em três cidades: Campinas, Piracicaba e Limeira — e compreende diversas unidades de ensino e pesquisa². Possui também um vasto complexo de saúde (com duas grandes unidades hospitalares no campus de Campinas), além de núcleos e centros interdisciplinares, dois colégios técnicos e uma série de unidades de apoio num universo onde convivem cerca de 50 mil pessoas e se desenvolvem muitas atividades de pesquisa e extensão.

¹ http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/marco2004/ju242pag08.html

² <http://www.unicamp.br/unicamp/faculdades-e-institutos>



Em cinco décadas, a UNICAMP formou mais de 65 mil jovens profissionais em seus cursos de graduação. Além disso, milhares de profissionais formados na universidade atuam em empresas, governos e organizações sociais, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social do país. Como polo científico e cultural, a Universidade reuniu grandes nomes no meio acadêmico.

O ensino conjugado à pesquisa

A UNICAMP tem uma graduação de excelência com um grande leque de cursos nas áreas de ciências exatas, tecnológicas, biomédicas, humanidades e artes. Por outro lado, é a Universidade brasileira com maior índice de alunos na pós-graduação, respondendo por aproximadamente 12% da totalidade de teses de mestrado e doutorado em desenvolvimento no País.

A qualidade da formação oferecida pela UNICAMP tem tudo a ver com a relação que historicamente ela mantém entre ensino e pesquisa. Tem a ver também com o fato de que a maioria de seus professores atuam em regime de dedicação exclusiva e possuem titulação mínima de doutor.

Isso faz com que os docentes que ministram as aulas sejam os mesmos que, em seus laboratórios, desenvolvem as pesquisas que tornaram a UNICAMP conhecida e respeitada. Permitindo, assim, que o conhecimento novo gerado a partir das pesquisas seja repassado aos alunos, muitos dos quais frequentemente delas participam — como é o caso dos estudantes de pós-graduação —, de um grande número de bolsas de iniciação científica para os alunos de graduação ou das atividades extracurriculares propiciadas pelas empresas juniores existentes em praticamente todas as unidades.

Representante significativo da pesquisa universitária brasileira

Ao dar ênfase à investigação científica, a UNICAMP parte do princípio de que a pesquisa, servindo prioritariamente à qualidade do ensino, gera desdobramentos para o desenvolvimento econômico e social. Deriva daí a naturalidade de suas relações com as



organizações sociais e econômicas, seu fácil diálogo com as agências de fomento e sua rápida inserção no processo produtivo.

Tal inserção começou já na década de 70, com o desenvolvimento de pesquisas de alta aplicabilidade social, muitas das quais logo foram difundidas e incorporadas à rotina da população. Exemplos: a digitalização da telefonia, o desenvolvimento da fibra óptica e suas aplicações nas comunicações e na medicina, os vários tipos de lasers hoje existentes no Brasil e os diversos programas de controle biológico de pragas agrícolas, entre outros.

Deve-se acrescentar a estas e às centenas de outras pesquisas em andamento um número notável de estudos e projetos no campo das ciências sociais e políticas, da economia, da educação, da história, das letras e das artes. A maioria dessas pesquisas não somente está voltada para o exame da realidade brasileira como, muitas vezes, tem-se convertido em benefício social imediato.

Fortes relações com a sociedade

A tradição da UNICAMP na pesquisa científica e no desenvolvimento de tecnologias deu-lhe a condição de Universidade brasileira que maiores vínculos mantém com os setores de produção de bens e serviços. A instituição mantém várias centenas de contratos para repasse de tecnologia ou prestação de serviços tecnológicos a indústrias da região de Campinas, cidade onde fica seu campus central. Localizada a 90 quilômetros de São Paulo e com uma população de 1 milhão de habitantes, Campinas é um dos principais centros econômicos e tecnológicos do país.

Para facilitar essa interação, a UNICAMP conta, desde 2003, com uma Agência de Inovação, serviço que é hoje a porta de entrada para os empresários que necessitam modernizar seus processos industriais, atualizar seus recursos humanos ou incorporar a suas linhas de produção os frutos da pesquisa da Universidade.

Nas últimas décadas, o papel da UNICAMP, como instituição geradora de conhecimento científico e formadora de mão-de-obra qualificada, atraiu para seu entorno um complexo de outros centros de pesquisa vinculados ao Governo Federal ou Estadual, além de um importante parque empresarial nas áreas de telecomunicações, de



tecnologia da informação e de biotecnologia. Muitas dessas empresas — quase uma centena somente na região de Campinas — nasceram da própria UNICAMP e da capacidade empreendedora de seus ex-alunos e professores. São as chamadas “filhas da UNICAMP”, quase todas atuando nas áreas de tecnologia de ponta.

Além disso, a UNICAMP tem se caracterizado por manter fortes ligações com a sociedade através de suas atividades de extensão e, em particular, de sua vasta área de saúde. Quatro grandes unidades hospitalares, situadas em seu campus de Campinas e fora dele, fazem da UNICAMP o maior centro de atendimento médico e hospitalar do interior do Estado de São Paulo, cobrindo uma população de cinco milhões de pessoas numa região de quase uma centena de municípios.

Estrutura de ensino, pesquisa e apoio técnico

Unidades de ensino e pesquisa

Instituto de Artes

Instituto de Biologia

Instituto de Computação

Instituto de Economia

Instituto de Estudos da Linguagem

Instituto de Filosofia e Ciências Humanas

Instituto de Física “Gleb Wataghin”

Instituto de Geociências

Instituto de Matemática, Estatística e Computação Científica

Instituto de Química

Faculdade de Ciências Farmacêuticas

Faculdade de Ciências Médicas

Faculdade de Ciências Aplicadas

Faculdade de Educação

Faculdade de Educação Física

Faculdade de Enfermagem



Faculdade de Engenharia Agrícola
Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo
Faculdade de Engenharia de Alimentos
Faculdade de Engenharia Elétrica e de Computação
Faculdade de Engenharia Mecânica
Faculdade de Engenharia Química
Faculdade de Odontologia de Piracicaba
Faculdade de Tecnologia

Outras Unidades de Ensino

Colégio Técnico de Campinas
Colégio Técnico de Limeira

Centros e Núcleos Interdisciplinares

Centro de Biologia Molecular e Engenharia Genética
Centro de Componentes Semicondutores
Centro de Documentação de Música Contemporânea
Centro de Engenharia Biomédica
Centro de Pesquisas Meteorológicas e Climáticas Aplicadas à Agricultura
Centro de Estudos de Opinião Pública
Centro de Estudo do Petróleo
Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência
Centro de Memória Unicamp
Centro Multidisciplinar para Investigação Biológica
Centro Pluridisciplinar de Pesquisas Químicas, Biológicas e Agrícolas
Núcleo de Desenvolvimento da Criatividade
Núcleo de Estudos da População
Núcleo de Estudos de Gênero “Pagu”
Núcleo de Estudos de Políticas Públicas
Núcleo de Estudos e Pesquisas Ambientais



Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação
Núcleo de Estudos Estratégicos
Núcleo de Integração e Difusão Cultural
Núcleo Interdisciplinar de Comunicação Sonora
Núcleo de Informática Aplicada à Educação
Núcleo Interdisciplinar de Pesquisas Teatrais
Núcleo Interdisciplinar de Planejamento Energético

Unidades de Serviços voltadas à Sociedade

Hospital das Clínicas
Centro de Atenção Integral à Saúde da Mulher
Hospital Estadual de Sumaré
Centro de Diagnóstico de Doenças do Aparelho Digestivo
Centro de Hematologia e Hemoterapia
Centro de Estudos e Pesquisas em Reabilitação “Gabriel Porto”
Centro de Integração em Pediatria
Centro de Tecnologia
Editora da Unicamp
Escola de Extensão da Unicamp
Agência de Inovação

Integração Ensino, Pesquisa e Extensão

A integração entre o ensino e a extensão aparece oficialmente pela primeira vez na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) de 2001. A reivindicação antiga de reservar 10% dos créditos dos cursos de graduação para atividades de extensão, no entanto, se iniciou na Unicamp a partir da Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do Conselho Nacional de Educação (CNE). A partir de 2023, todos os cursos de graduação da Unicamp passaram a ter 10% dos seus créditos em atividades extensionistas.



Nesse processo, a FCA buscou aproximar atividades de ensino e de extensão, com intuito de promover relações transformadoras entre universidade e outros setores da sociedade. Este processo, denominado de integração entre ensino e extensão, modificou, não apenas os currículos, mas também as estratégias pedagógicas dos seis cursos de graduação, com apoio dos núcleos que formam a FCA: Núcleo Geral Comum (NGC), Núcleos Comuns de áreas e Núcleos de Formação específica. Concretamente, diversas disciplinas passaram a ter créditos destinados a atividades de extensão. As disciplinas podem ter Atividades Práticas de Extensão (PE), ministrados em sala de aula com presença docente e Atividades Orientadas de extensão (OE), nas quais os/as alunos/as desenvolvem atividades de extensão com autonomia, sem a presença do docente.

A extensão universitária foi definida pelo Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (Forproex), do qual a Unicamp faz parte, da seguinte maneira: “A Extensão Universitária, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre Universidade e outros setores da sociedade” (FORPROEX, 2012, p.16). De maneira complementar ao conceito, o Forproex elencou cinco diretrizes que orientam a formulação e implementação das ações extensionistas, são elas: Interação Dialógica, Interdisciplinaridade e interprofissionalidade, Indissociabilidade Ensino-Pesquisa-Extensão, Impacto na Formação do Estudante e Impacto e Transformação Social.

Essas diretrizes, denominadas 5is, possibilitam o enfrentamento de problemas contemporâneos complexos com engajamento da comunidade acadêmica e não acadêmica. Possibilita também, como estratégia pedagógica: Vivência das reflexões promovidas em sala de aula; Integração das diferentes ações de extensão realizadas pelos cursos da FCA com a promoção da interdisciplinaridade e interprofissionalidade; Aprendizado coletivo, participativo e democrático; Aprendizado da escuta e da elaboração de problemas a partir do diálogo com a sociedade; Fortalecimento do protagonismo e autonomia estudantil; Integração entre teoria e prática, ação e reflexão interdisciplinar na elaboração de diagnósticos, planejamento, execução, avaliação e



sistematização das ações e experiências; A promoção de um locus privilegiado para conhecer e reconhecer outros modos de vida e outros modos de conhecimento e colocá-los em diálogo com o conhecimento científico, transformando a vida de quem está fora da universidade, mas também transformando a universidade, tornando-a mais plural e democrática.

Internacionalização

Atualmente, a UNICAMP possui inúmeros estímulos para a internacionalização, organizada nas duas direções: saída de alunos e docentes para um período no exterior, assim como atração de alunos e docentes do exterior para um período na Universidade. Estas relações têm sido estimuladas e intermediadas pela Diretoria de Relações Institucionais e Internacionais (DERI), complementadas por ações mais isoladas de alunos e docentes.

A FCA tem, neste contexto, estimulado a internacionalização, como elemento complementar ao processo ensino aprendizagem que vem sendo desenvolvido na Unidade. Entende-se que a experiência internacional de alunos e docentes enriquece o processo vivenciado no âmbito da Universidade, pelo contato com outros conteúdos, abordagens e ferramentas. Por outro lado, a atração de alunos e docentes do exterior para o campus também enriquece o processo, estimulando um maior número de pessoas a entrarem em contato com experiências diversas.

Atualmente, a FCA possui um acordo de dupla-diplomação internacional com o Instituto de Grenoble na França. Isso propiciará intercâmbios entre alunos de graduação, podendo ainda existir uma extensão ao Programa de Pós-Graduação, caso concretize-se os acordos de co-tutela em tramitação

A ideia é consolidar este movimento de saída de alunos, mas também estimular a saída de docentes (preferencialmente para pós-doutoramento no exterior) e a vinda de alunos e docentes do exterior.



4. A Faculdade de Ciências Aplicadas

No início dos anos 2000, a UNICAMP vivenciava um processo de discussão sobre o futuro da instituição e a possibilidade de ampliação de vagas oferecidas à sociedade, especialmente para os cursos de graduação. Neste contexto, o Conselho Universitário (CONSU) criou, em setembro de 2003, um Grupo de Trabalho para estudar a viabilidade de implementação de um novo campus em uma área de aproximadamente 500 mil m² de propriedade da Universidade desde os anos 1970, na cidade de Limeira. Esse Grupo de Trabalho apresentou formalmente, em 4 de dezembro de 2005, a proposta de criação do novo campus ao Conselho Universitário. A deliberação do CONSU aprovou a criação do campus, que foi denominado Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA), assim como os princípios, regras e orientações gerais para sua implantação.

No novo campus, em consonância com as diretrizes gerais da Universidade, o ensino, a pesquisa e a extensão deveriam ser os eixos fundamentais de ação. Os princípios metodológicos fundamentais para a construção do projeto pedagógico da nova unidade seriam a interdisciplinaridade e a integração das áreas de conhecimento.

Na época, foram sugeridos dezoito cursos de graduação, posteriormente reduzidos a oito cursos, que tiveram propostas efetivamente desenvolvidas com vistas à implantação. Eram eles: Gestão do Agronegócio, Gestão de Comércio Internacional, Gestão de Empresas, Gestão de Políticas Públicas, Engenharia de Manufatura, Engenharia de Produção, Nutrição e Ciências do Esporte. Em 2014, os cursos de Gestão foram extintos e substituídos por Administração e Administração Pública.

Nesta proposta, os cursos da FCA foram concebidos a partir de 3 núcleos distintos de disciplinas:

- o Núcleo Básico Geral Comum (NGC), atualmente Núcleo Geral Comum (NGC), composto por disciplinas que são ministradas para todos os cursos de graduação vigentes;
- os Núcleos Comuns das Áreas, sendo que o núcleo de saúde oferece disciplinas comuns aos cursos de Nutrição e Ciências do Esporte, o núcleo de engenharia oferece disciplinas comuns aos cursos de Engenharia de Manufatura e



Engenharia de Produção e o núcleo da administração, que oferece disciplinas comuns aos cursos de Administração e Administração Pública;

- e, por fim, os Núcleos de Formação Específica, compostos de disciplinas características de cada um dos 6 cursos de graduação.

Esses núcleos são catalizadores no desenvolvimento dos objetivos gerais e específicos dos cursos de graduação, que buscam:

- Objetivos gerais: Desenvolver a educação com qualidade, autonomia do conhecimento e promoção da cidadania; Desenvolver conhecimento por meio da pesquisa e integrá-lo ao ensino; e, Consolidar e desenvolver a extensão universitária e a cultura.
- Objetivos Específicos: Educar através de um projeto pedagógico integral que tem como base a interdisciplinaridade dos diversos campos do saber; Formar profissionais com qualidade humanista, técnica e científica e com capacidade de reflexão crítica e de responsabilidade social e ambiental; Estimular as atividades culturais e a aprendizagem e a reflexão permanente sobre os produtos da cultura local, regional, nacional e global; Promover, por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, todas as formas de conhecimento, com abertura às variadas concepções pedagógicas sempre privilegiando a interdisciplinaridade e a ciência aplicada; Desenvolver atividades educativas, culturais, humanistas, técnicas e científicas que beneficiem efetivamente a comunidade onde se insere a FCA; e, Promover o intercâmbio e a interação com outras instituições de educação, ciência, cultura e arte.

A originalidade da proposta da FCA e do campus está associada à sua perspectiva pedagógica de cunho interdisciplinar, à sua estrutura organizada por áreas (e não por departamentos) e ao seu padrão arquitetônico e tecnológico inovador. Este conceito exige também um modelo gerencial adequado, que foi construído a partir da institucionalização do novo campus e de um contínuo planejamento sistemático e atualizado.



Em 2009, foi inaugurada a FCA e a unidade recebeu o primeiro grupo de 480 alunos com ingresso pelo vestibular nacional da UNICAMP. Os cursos de Gestão passaram a funcionar no período noturno e os demais no período integral.

Em 2010, foram realizados os primeiros ajustes na grade curricular dos cursos de graduação da FCA, buscando adequar e equilibrar conteúdos e distribuir e encadear melhor as disciplinas. Desde então, as discussões entre o corpo docente e discente sobre a identidade e a organização dos cursos, assim como sobre práticas pedagógicas adequadas para a proposta da FCA têm aumentado, com a perspectiva de atualização sistemática dos currículos em direção a uma formação de excelência. Estas discussões culminaram, em 2012, na revisão dos cursos de Gestão e na transformação destes nos cursos de Administração e Administração Pública.

Hoje a FCA conta com 36 mil m² construídos em uma área de 485 mil m². Possui 103 docentes, 52 funcionários e cerca de 3.000 alunos. A maior parte dos docentes foram contratados no regime de dedicação integral à docência e pesquisa, no nível MS3, havendo também docentes no nível MS5 e no nível MS6. A FCA ainda continua admitindo professores para completar a sua capacidade de docentes. O Anexo I apresenta a relação de docentes envolvidos com o curso de Administração Pública.

A pós-graduação da unidade compreende as três grandes áreas do conhecimento (Humanas, Exatas e Saúde) sendo composta pelos cursos de Mestrado e Doutorado Acadêmico em Administração (Programa de Pós-graduação em Administração - PPGA); Mestrado e Doutorado Acadêmico em Ciências da Nutrição e do Esporte e Metabolismo (Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição e do Esporte e Metabolismo - PPG-CNEM); Mestrado Acadêmico em Engenharia de Produção e de Manufatura (Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção e de Manufatura - PPG-EPM); e Mestrado Acadêmico Interdisciplinar em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas (Programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas - PPG-ICHSA).

O PPG-CNEM foi o primeiro Programa a ser implantado na FCA, tendo iniciado suas atividades em 2011 com o curso de mestrado. Somente a partir de 2013, foi autorizado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES, a



ofertar o curso em nível de doutorado. Naquele mesmo ano, foram também instituídos os cursos de mestrado dos PPG's EPM e ICHSA. E por fim, mais recentemente, no ano de 2017, o PPGA teve outorgada a autorização para o início de suas atividades acadêmicas em ambos os níveis de mestrado e doutorado.

Em relação a atividades de extensão, a FCA oferece diversos cursos nas modalidades Extensão, Difusão e Especialização, em áreas como Exatas e Engenharia, Humanas e Sociais Aplicadas, e Saúde.

5. Histórico do campo de conhecimento e da profissionalização da Nutrição

Registros históricos descrevem o início da nutrição como profissão no Canadá em 1670, por meio das ações em uma ordem religiosa, o Centro de Classificação e Ocupações Técnicas das Irmãs da Ordem de Ursulinas. Durante a guerra da Criméia, em 1854, destaca-se o trabalho da enfermeira Florence Nightingale no cuidado de feridos e na instalação de cozinhas funcionais, como forma de melhorar a recuperação dos soldados. Em 1867, foi criado o Curso de Ensino de Economia Doméstica em Ontário, e em 1902, surge o Curso Universitário de formação de Dietistas.

Apesar de registros relativamente remotos, o surgimento da Nutrição, como ciência ou profissão, é um fenômeno relativamente recente, característico do século XX. No entanto, as condições históricas para a constituição deste campo científico foram estimuladas a partir da revolução industrial europeia no século XVIII e durante a Primeira Guerra Mundial entre 1914 e 1918. A Primeira Guerra marcou a necessidade de profissionais dietistas para o racionamento alimentar e provisão dos exércitos. No período entre as duas guerras mundiais, são criados, em alguns países da Europa, Estados Unidos, Canadá, e posteriormente no Brasil e Argentina, os primeiros centros de estudos e pesquisas, os primeiros cursos para formação de profissionais especialistas e, as primeiras agências responsáveis por medidas de intervenção em nutrição (Vasconcelos, 2002).

Na América Latina, os primeiros estudos em nutrição foram fortemente influenciados pelo médico argentino Pedro Escudero, criador do Instituto Nacional de



Nutrição em 1926, da Escola Nacional de Dietistas em 1933 e do curso de médicos “dietólogos” na Universidade de Buenos Aires. Entre os primeiros brasileiros a realizarem estágios ou cursos promovidos por Pedro Escudero, estavam Firmina Sant’Anna e Lieselotte Hoeschl (Associação Brasileira de Nutrição, 1991). Essas duas pesquisadoras foram incentivadoras de outros trabalhos que marcaram a formação da nutrição no Brasil, como pesquisas sobre doenças carenciais relacionadas à alimentação e aos hábitos alimentares da população brasileira, à publicação do livro “Higiene Alimentar” por Eduardo Magalhães, e estudos desenvolvidos por Álvaro Osório de Almeida no campo da Fisiologia da Alimentação (Vasconcelos, 2002).

Como consequência das transformações ocorridas no Brasil na primeira metade do século XX, particularmente com o processo de industrialização, há sensíveis mudanças na divisão técnica do trabalho em saúde, surgindo novos profissionais na área, dentre eles, o nutricionista, cujos primeiros passos giraram em torno do desenvolvimento da prática hospitalar de assistência ao paciente (Costa, 1999). No Brasil, o início da Nutrição como Ciência está associado à disciplina “Higiene Alimentar”, área de estudo constituída a partir de meados do século XIX nas faculdades de medicina e que, na década de 1930, possibilitaria a institucionalização acadêmica deste novo campo científico. A partir dessa época, duas vertentes principais de conhecimento confluíram para a conformação do campo científico da nutrição (L’Abbate, 1988). A primeira, vertente biológica, congregava cientistas preocupados com aspectos clínicos, fisiológicos e individuais relacionados ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes. Essa corrente deu origem, na década de 1940, à Nutrição Clínica e à Nutrição Básica e Experimental, sendo essa última, voltada ao desenvolvimento de pesquisas básicas de caráter experimental e laboratorial. A segunda vertente, a social, reunia ações voltadas aos aspectos econômico-sociais e populacionais relacionados à produção, distribuição e consumo de alimentos. Essa corrente, a partir da década de 40, deu origem à Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva), enquanto nos anos 1950-1960 deu-se início aos estudos na área de Nutrição em Saúde Pública.

O crescimento da Nutrição como profissão foi marcado pela criação dos primeiros cursos para a formação de profissionais nutricionistas. O primeiro curso foi criado em



1939, no Instituto de Higiene de São Paulo, atual Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Em 1940, tiveram início os cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI) os quais deram origem, em 1943, ao Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro - UNI-RIO. Em 1944, foi criado o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth, atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro - UERJ. E a partir de 1948 teve início o Curso de Dietistas da Universidade do Brasil, atual Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ.

Entre os veículos de difusão das ideias e dos processos de organização da classe profissional, destacam-se os “Arquivos Brasileiros de Nutrição”, idealizado por Josué de Castro, os livros “Alimentação Brasileira à Luz da Geografia Humana” (1937) e o clássico “Geografia da fome” (1946), publicado por Josué Castro. A Sociedade Brasileira de Nutrição (SBN), entidade de caráter técnico-científico e cultural, fundada em 1940, e a Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), fundada em 31 de agosto de 1949 (Vasconcelos, 2011) são duas iniciativas que consolidam a profissão e o ensino de Nutrição no Brasil.

Nas décadas de 1990 e 2000 multiplicaram-se os cursos de Nutrição pelo país. Hoje são 385 cursos espalhados por todo o território nacional. No campo da pós-graduação há bem menos cursos. São 20 cursos recomendados pela CAPES, sendo um deles o de Ciências da Nutrição, Metabolismo e Esportes da FCA. Dentre estes 20, há 9 cursos de doutorado.

6. Identidade do curso de Nutrição da FCA

O juramento da profissão representa o compromisso ético e moral do profissional ao assumir o início de sua atuação.



"Prometo que, ao exercer a profissão de nutricionista, o farei com dignidade e eficiência, valendo-me da ciência da nutrição, em benefício da saúde da pessoa, sem discriminação de qualquer natureza. Prometo, ainda, que serei fiel aos princípios da moral e da ética. Ao cumprir este juramento com dedicação, desejo ser merecedor dos louros que a profissão proporciona."

(Juramento Oficial do Nutricionista - Resolução CFN nº 382/2006)

O nutricionista é um profissional 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 a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexões sobre a realidade econômica, política, social e cultural. Devido a mudanças na sociedade com busca a uma melhor qualidade de vida, de serviços economicamente sustentáveis, produtos alimentares mais saudáveis entre outros, o profissional da nutrição cada dia se torna mais importante. Logo, a nutrição é uma área promissora e com inúmeras possibilidades de atuação.

O curso de graduação em Nutrição da FCA foi pensado para a formação de profissionais com habilidades e competências para o exercício em todos os campos de atuação do nutricionista. O nutricionista hoje pode trabalhar em diversos locais e contextos como: hospitais, dentro de prefeituras, consultórios, escolas, instituições públicas, professor de cursos técnicos, restaurantes institucionais, restaurantes comerciais, indústria de alimentos, assessoria e consultoria em nutrição, vigilância sanitária e outros locais em que o binômio saúde e nutrição sejam necessários. As seis grandes áreas de atuação do nutricionista, quem englobam os locais citados, são: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde coletiva, marketing, indústria de alimentos e docência. Ao fazer o curso de Nutrição na FCA o aluno sai habilitado e seguro a seguir e se aprimorar em qualquer uma dessas áreas.



A grade curricular do curso de graduação em Nutrição estabelece-se de forma condizente com as exigências da atualidade, pois além das questões específicas das ciências da saúde, da alimentação e da nutrição o curso possui uma interface com os fundamentos das ciências humanas e sociais, que estimula a reflexão crítica sobre a realidade social e econômica em que o profissional está inserido. O curso oferece também disciplinas que estão em consonância com as principais discussões científicas no campo da nutrição inclusive tratando de assuntos modernos como por exemplo: nutrigenômica, alimentos transgênicos, alimentos funcionais, nutrição esportiva e assessoria em Nutrição.

O curso estrutura a sua identidade a partir dos 3 núcleos de disciplinas: (i) o **Núcleo Geral Comum (NGC)**; (ii) o **Núcleo Comum da saúde**; e (iii) o **Núcleo de Formação Específica em Nutrição**. A matriz curricular do curso e os docentes envolvidos podem ser visualizados no ANEXO I (Relatório Síntese I).

6.1 Núcleo Geral Comum - NGC

A FCA, desde sua fundação, está estruturada a partir de três núcleos de disciplinas: Núcleo Geral Comum (NGC), Núcleos Comuns de áreas e Núcleos de Formação específica.

O NGC, em consonância com o projeto pedagógico da Unicamp e da FCA, se soma aos esforços para contribuir com a formação de pessoas, cidadãos/cidadãos e profissionais com uma visão humanística, consciente de sua responsabilidade social e com especial atenção às questões tecnocientíficas, ambientais e socioeconômicas. Tem como preocupação central possibilitar aos/às alunos/as reflexões, metodologias e ferramentas para o enfrentamento de problemas contemporâneos, inerentemente complexos e interdisciplinares. O NGC almeja que o egresso da FCA seja não apenas capaz de compreender o mundo em que vive, mas também que seja capaz de lidar com as múltiplas e rápidas transformações da realidade e que seja apto a intervir na sociedade para transformá-la de acordo com as necessidades do nosso tempo.

Tendo os problemas contemporâneos como eixo estruturante, o NGC perfaz um conjunto de disciplinas exigidas a todos os estudantes de graduação para a formação



geral do egresso da FCA, independentemente de sua escolha de curso. As disciplinas abrangem temas e conhecimentos que têm como ponto de partida, mas não se restringem às ciências humanas e sociais aplicadas. Tem como objetivo fomentar o debate de ideias complexas com docentes, discentes de diferentes áreas e com a sociedade em toda sua diversidade, na promoção de estratégias de interdisciplinaridade e da capacidade reflexiva sobre os modos de produção e aplicação científica, de exercício profissional e de atuação na sociedade, de forma integrada com a formação específica dos diferentes cursos.

O NGC busca contribuir com a formação do egresso da FCA que deverá ser uma pessoa, cidadã/cidadão e profissional com visão humanística, consciente de suas responsabilidades sociais, com competência técnico-científica voltada para a sociedade nas suas respectivas áreas, tanto do ponto de vista ambiental, como tecnológico e socioeconômico. Deverá ser participativo/a na comunidade acadêmica e na sociedade onde exerce seu ofício; ético/a em suas atitudes; consciente da necessidade e com a capacidade de manter-se atualizado/a, de respeitar a pluralidade de ideias e de intervir, buscando o enfrentamento das desigualdades socioeconômica, de gênero, étnico raciais entre outras.

Esses valores devem ser cultivados em um ambiente pautado pela interdisciplinaridade e pela integração das áreas de conhecimento, por isso, o NGC tem sido um ponto de encontro entre os seis cursos de graduação da FCA, se alinhando à missão da FCA consensuada no Planejamento Estratégico (2021-2025) de “Promover ensino, pesquisa e extensão por meio de conhecimento interdisciplinar para o desenvolvimento humano e a transformação social”.

Visando potencializar sua vocação interdisciplinar e ampliar suas possibilidades enquanto núcleo formador no ensino de graduação, o NGC oferece aos alunos e alunas da FCA percursos de formação abertos à autonomia do/a estudante de tal modo que a formação específica de cada curso tenha, no núcleo, um espaço para o desenvolvimento das capacidades de explorar, refletir e debater problemas complexos a partir de conhecimentos das ciências humanas e sociais, sempre de forma integrada e articulada.



Para cumprir tais objetivos, o NGC está organizado em três níveis, correspondentes aos três agrupamentos de disciplinas para fins de organização curricular: disciplinas de fundamentos, disciplinas básicas e disciplinas específicas. Esta organização permite o contato gradativo dos/as alunos/as, bem como seu aprofundamento, quando pertinente, em temas de seu interesse. No currículo pleno dos cursos, as disciplinas de fundamentos são obrigatórias e as disciplinas básicas e específicas são eletivas. Todos/as os/as alunos/as devem cumprir 28 créditos entre disciplinas do NGC. Destes, 12 créditos serão cumpridos em disciplinas de fundamentos (obrigatórias), que servem como disciplinas de entrada. Os créditos restantes, os/as alunos/as devem cumprir 16 créditos em disciplinas eletivas, sendo 8 créditos em disciplinas básicas e 8 créditos em disciplinas específicas. Neste sentido, os/as alunos/as têm mobilidade e autonomia para escolher os temas e o melhor momento de fazer as disciplinas de acordo com seus interesses. A Figura 1 a seguir apresenta a estrutura curricular do NGC.

Figura 1 – Estrutura curricular do NGC



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Fundamentos	Básicas	Específicas
<p>Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea</p>	<p>Ética e Cidadania</p> <p>Linguagens e discursividades</p> <p>Sociedade e Ambiente</p>	<p>Cinema e Percepção Pública da Ciência</p> <p>Fenomenologia, Ciência e Geografia</p> <p>Aplicações em Ciências Humanas e Sociais</p> <p>Urbanização e Dinâmicas de Uso e Cobertura de Terra</p> <p>Sociedade da Informação</p> <p>O Utilitarismo e seus Críticos</p>
<p>Filosofia e Ciências Humanas</p>	<p>Ciência e sociedade</p> <p>Tecnologia e sociedade</p>	<p>Etnografia e Interdisciplinaridade</p> <p>Quartas Interdisciplinares: Seminários de Pesquisa</p> <p>Estudos de Laboratório</p> <p>Fundamentos e Metodologias de Extensão Universitária</p>
<p>Introdução à Ciência dos Dados e à Informação</p>	<p>Biologia e cultura</p> <p>Tópicos Especiais em Humanidades I, III, V, VII</p>	<p>Lógica</p> <p>Debates Interdisciplinares em metabolismo, movimento e alimentação</p> <p>Debates Interdisciplinares em políticas, institucionalidades e inovação</p> <p>Debates Interdisciplinares em processos técnicos e tecnologias</p> <p>Tópicos Especiais em Humanidades II, IV, VI, VIII</p>



6.2 Núcleo Comum da Saúde

As disciplinas do Núcleo da Saúde englobam as áreas de biológicas, saúde coletiva e ciências exatas, fundamentando a formação específica dos Cursos de Nutrição e de Ciências do Esporte. O conjunto de disciplinas das áreas oferecem conceitos, abordagens e instrumentos que preparam os estudantes para a atuação profissional e que são desenvolvidos de forma a integrar os estudantes dos dois cursos, promovendo o exercício da interdisciplinaridade.

A área de biológicas proporciona o embasamento – especialmente em bioquímica e anatomia e fisiologia – necessário para a construção de conhecimentos específicos da Nutrição e de Ciências do Esporte, focando sua relação com os estados de saúde e a doença.

A área da Saúde Coletiva, por sua vez, dá ênfase à promoção e prevenção da saúde de grupos populacionais e sua contribuição no desenvolvimento da cidadania. Engloba: os processos históricos e determinantes sociais do processo saúde-doença; políticas públicas; modelos assistenciais e sistemas de saúde; trabalho e gestão em saúde, educação e comunicação em saúde; integralidade no cuidado; trabalho em equipe multiprofissional e interdisciplinar; epidemiologia e bioestatística; bioética e metodologias de intervenção e produção do conhecimento em saúde.

A área das ciências exatas proporciona conhecimento básico de matemática e estatística para compreensão de conceitos básicos da saúde como: gráficos, métricas, indicadores, equações, noções de probabilidade e outros conceitos da matemáticas utilizados em artigos científicos, políticas de saúde, composição de alimentos ou recomendações nutricionais.

6.3 Núcleo de Formação Específica em Nutrição

Para complementar o NGC e o Núcleo da Saúde, ao longo do curso, do 1º ao 10º semestre, porém de forma mais intensa a partir do 3º semestre, há oferecimento de disciplinas específicas do campo da Nutrição. O objetivo desse conjunto de disciplinas é



possibilitar a formação de profissionais com habilidades e competências para atuação em diferentes áreas que compõem o campo. As disciplinas do Núcleo de formação específica em Nutrição contemplam disciplinas obrigatórias previstas nas Diretrizes Nacionais Curriculares foram pensadas no sentido de propiciar ao aluno formação em todas as áreas conforme a resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 600/2018.

7. Competências, habilidades e perfil profissional

A construção do perfil profissional dos egressos do curso de Nutrição da FCA se baseia na Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) nº 05, de 07 de novembro de 2001 do Ministério da Educação (DOU de 09 de novembro de 2001 – seção I) que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (DCNCN) no país.

No artigo 3º das DCNCN foram definidos os conceitos gerais do perfil do egresso/profissional graduado em nutrição como sendo: “Um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais na promoção, manutenção e recuperação da saúde, e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.”

O egresso do curso de Nutrição da FCA/UNICAMP, por sua formação interdisciplinar nas áreas de humanas, saúde, ciências dos alimentos e administração, é um profissional com uma visão ampla de atuação dentro de um determinado contexto social, o que permite a ele entender a ciência como um instrumento construtor de uma ação social promotora de mudanças na qualidade de vida do indivíduo ou de grupos populacionais, sempre pautado nos princípios da ética profissional. Para tal, deverá utilizar de ferramentas de avaliação crítica, sempre apoiados nos conceitos e princípios da ciência da nutrição, gerando



diagnósticos fidedignos do seu problema de estudo ou de sua atuação profissional, propondo medidas efetivas de curto, médio e longo prazo.

Um ponto interessante na sua formação é o estímulo à atualização constante no contexto das funções, modificações e melhor utilização dos alimentos nas diferentes áreas de atuação, sempre visando à promoção e/ou recuperação da saúde, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida do indivíduo ou da coletividade, garantindo a segurança alimentar e nutricional.

Somado a isto, deverá ser um profissional capaz de tomar decisões e assumir lideranças, de forma articulada com outros profissionais ou comunidades, e com espírito empreendedor na busca de novas áreas de atuação do profissional nutricionista.

7.1 Competências e habilidades

O nutricionista da FCA é capacitado para desenvolver atividades em diversas áreas. Seu campo de atuação é abrangente, diversificado e está em plena expansão, o que exige desses profissionais uma melhor capacitação e constante atualização do conhecimento. Dentre as áreas de atuação do nutricionista, podemos citar: Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição em Esportes e exercício físico; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos; Nutrição no Ensino, Pesquisa e Extensão.

Atualmente, várias são as equipes multidisciplinares e programas de atendimento nos quais os nutricionistas podem atuar segundo legislações específicas, como: Terapia nutricional enteral (Resolução RDC ANVISA nº. 63, de 06 de julho de 2000.), Serviços de Diálise (Resolução RDC ANVISA nº. 154, de 15 de junho de 2004), Instituições para idosos (Resolução RDC ANVISA nº. 283, de 26 de setembro de 2005 e Portaria MS nº. 2414, de 23 de março de 1998), Bancos de leite humano (Portaria MS nº. 698, de 09 de abril de 200 e Resolução RDC ANVISA nº. 171, de 04 de Setembro de 2006.), Hospital dia (Portaria MS nº. 44, de 10 de janeiro de 2001.), Hospital Psiquiátrico (Portaria MS nº. 251, de 31 de janeiro de 2002.), Programa Nacional de Triagem Neonatal (Portaria MS nº. 822, de 06 de junho de



2001.), Assistência à Pessoa Portadora de Deficiência Física (Portaria MS nº. 818, de 05 de junho de 2001.), Terapia de Nutrição Parenteral (Portaria ANVISA nº. 272, de 08 de abril de 1998.), Transplante de Células-Tronco (Portaria MS nº. 931, de 02 de maio de 2006.), Centros de estudos sobre Biodisponibilidade/Bioequivalência (Resolução RDC ANVISA nº. 103, de 08 de maio de 2003.), Núcleos de Apoio à Saúde da Família (Portaria nº. 154, de 24 de janeiro de 2008.), Programa Nacional de Alimentação do Escolar (Resolução FNDE nº. 32 de 10 de agosto de 2006.), Programa de Alimentação do Trabalhador (Portaria interministerial nº 66, de 25 de Agosto de 2006.), Acompanhamento de paciente Portador de Obesidade Grave (Portaria nº. 390, de 06 de Julho de 2005), Acompanhamento de recém-nascido de baixo peso (Portaria nº.072 de Março de 2000.), Vigilância Alimentar e Nutricional (Portaria nº. 2.246, de 18 de Outubro de 2004).

O curso de Nutrição da FCA é estruturado de forma a atender e estimular os alunos a terem as competências gerais descritas nas DCNEN conforme quadro abaixo:

Competência geral	Definição	Exemplos de atividades
Atenção a 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. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto a nível individual como coletivo;	<ul style="list-style-type: none">- Aplicação do conhecimento em nutrição em atividades práticas na comunidade, seja no atendimento individual ou em ações para coletividades;- Aplicação do conhecimento em nutrição na realização do cuidado em saúde multidisciplinar de indivíduos e coletividades;- Conjunto de disciplinas que discutem as relações humanas no cuidado em saúde.
Tomada de decisões	O trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem	<ul style="list-style-type: none">- Realização de trabalhos práticos em saúde coletiva, hospitais, ambulatórios e unidades de alimentação e nutrição;- Disciplinas com metodologia focada em <i>Problem Based Learning (PBL)</i>;

	possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;	<ul style="list-style-type: none"> - Estimulo à responsabilidade durante as atividades - Atividades de extensão como Centro Acadêmico, Empresa Júnior etc.
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;	<ul style="list-style-type: none"> - Discussão sobre ética profissional em disciplina específica do curso; - Atividades internas de diversas disciplinas que contam com apresentação de seminários, debates, elaboração de materiais educativos para viabilizar a comunicação do conhecimento científico em nutrição; - Elaboração de trabalhos simulando vivências e desafios da vida real; - Atividades educacionais externas com palestras, aulas ou atividades com os diversos ciclos da vida (crianças a idosos); - Disciplinas específicas sobre comunicação e métodos pedagógicos; - Programa de Apoio Didático (monitoria).
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;	<ul style="list-style-type: none"> - Disciplinas específicas sobre comunicação e métodos pedagógicos; - Diversas disciplinas estimulam a liderança por meio de trabalhos, atividades, organização - Atuação em diversas organizações estudantis
Administração e gerenciamento	Os profissionais devem estar aptos a 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 gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;	<ul style="list-style-type: none"> - Disciplinas específicas que tratam de gerenciamento; - O aluno tem liberdade de organizar sua grade curricular e horários, estimulando assim o gerenciamento de seus horários e responsabilidade.
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 educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja	<ul style="list-style-type: none"> - Diversas oportunidades de iniciação científica; - Disciplinas que estimulam e capacitam o aluno a buscar informações científicas de qualidade, ao longo de toda a graduação, objetivando a formação de um nutricionista crítico e consciente..



	benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.	
--	---	--

7.2 Competências e Habilidades Gerais

Ao final do curso o aluno deverá estar capacitado para:

- a) Identificar os problemas da sociedade onde está inserido, procurando soluções de forma integrada com os demais profissionais;
- b) Ter senso crítico para avaliar e solucionar problemas relativos sua área de inserção profissional, sempre fundamentado pelo rigor científico, técnico, ético e coletivo;
- c) Ter capacidade de gerar, por meio de metodologia científica, conhecimento novo nos campos da Nutrição;
- d) Avaliar, sistematizar e decidir ações nas áreas de nutrição, baseadas em evidências científicas, com eficácia e custo-efetividade, considerando a equipe de trabalho, de alimentos, equipamentos, procedimentos e práticas;
- e) Buscar atualização constante na profissão em todas as áreas de conhecimento de nutrição.
- f) Estar apto a realizar treinamento de futuras gerações de profissionais;
- g) Estar apto a assumir posição de liderança, com compromisso, responsabilidade, visando o bem estar da comunidade.

7.3 Competências e habilidades específicas

O profissional nutricionista será munido com conhecimentos requeridos para o desenvolvimento de competências e habilidades específicas, de maneira que seja capaz de:

- a) Promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, aplicando os conhecimentos relativos à avaliação nutricional,



- composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano;
- b) Planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos e/ou coletividades sadias, enfermas em todos os ciclos da vida, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade e consumo de alimentos, garantindo a integralidade da assistência em todos os níveis de complexidade do sistema;
 - c) Atuar nas áreas de Saúde Coletiva, identificando e solucionando problemas de saúde associados a alterações nutricionais e doenças crônicas. Ainda nesta área, diagnosticar alterações de saúde e nutrição para o desenvolvimento de ações em programas e políticas públicas;
 - d) Criar ações preventivas, divulgando conhecimentos sobre aspectos nutricionais e de higiene na manipulação de alimentos para pacientes ou comunidade, visando à promoção de saúde, por meio de programas e políticas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
 - e) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, executar e avaliar atividades na área de nutrição e de saúde;
 - f) Aplicar, desenvolver e aperfeiçoar métodos e técnicas de ensino, integrando grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
 - g) Administrar serviços de alimentação e nutrição, com ênfase em ações de controle higiênico e sanitário de refeições produzidas por estes serviços, assim como gerenciando a produção, distribuição e controle de refeições em instituições e também atuando no planejamento físico-funcional;
 - h) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, podendo atuar em *marketing* de alimentação;
 - i) Desenvolver novas fórmulas e/ou produtos alimentares destinados a melhoria da qualidade de vida da população, sempre respeitando os conceitos éticos e de compromisso profissional.



8. Estratégias de ensino

Esta seção apresenta uma visão geral dos programas de aprendizagem empregados no Curso de Nutrição da FCA, além de aspectos relacionados ao apoio de tais práticas – infraestrutura de ensino, ferramentas informatizadas e programas de estágio docente e apoio didático.

A concepção primordial de ensino do Curso de Nutrição da FCA está voltada para o aluno como o centro do processo educativo. As estratégias pedagógicas preconizam a valorização do aluno como agente ativo de seu processo de formação, de forma autônoma para a construção e consolidação do conhecimento inerente ao desenvolvimento das diversas habilidades do nutricionista. Busca-se desenvolver profissionais críticos, com pensamento sistêmico e habilidade para refletir sobre processos e vertentes da profissão em sua integralidade.

Esta seção apresenta uma visão geral dos princípios e práticas de ensino empregadas no Curso de Nutrição da FCA, além de aspectos relacionados ao apoio de tais práticas – infraestrutura de ensino, ferramentas informatizadas e programas de estágio docente e apoio didático.

8.1 Princípios e práticas

O Curso de Nutrição da FCA norteia-se por um modelo de ensino que incentiva a constante auto-organização do aluno, através do estabelecimento de relações dialógicas com os demais agentes do sistema - colegas, professores e a comunidade, respeitando-se a subjetividade de cada aluno e suas diferenças, para que com isso se estimule a reflexão e a autonomia do pensamento e da prática. As ações conjuntas e o modelo formativo deste projeto pedagógico visam desenvolver as competências primordiais associadas ao ensino, na perspectiva de que o aluno seja capaz, ao final do curso, de formular, analisar e administrar as questões relativas à atuação profissional.

Portanto, a metodologia de ensino preconiza a construção do conhecimento a partir da vivência de experiências significativas e integração entre as diferentes disciplinas do



curso, sempre que possível. Para ser significativo, o conteúdo deve relacionar-se a conhecimentos prévios do aluno, exigindo deste uma atitude favorável capaz de atribuir significado próprio aos conteúdos que assimila e, no que se refere ao corpo docente, uma tarefa mobilizadora e integrada para que tal aprendizagem ocorra. Adicionalmente, a existência do núcleo comum de aprendizado existente na FCA, concorre, de forma expressiva, para proporcionar uma visão integral do ser humano e superar possíveis dificuldades quanto à fragmentação do conhecimento. Neste contexto, salienta-se, como um dos princípios da estratégia de ensino, promover a interdisciplinaridade, mediante a articulação dos conteúdos curriculares da FCA, a partir de projetos conjuntos e iniciação à pesquisa, de modo a que a construção da autonomia dos alunos mostre-se contínua e efetiva no decorrer do curso.

A estratégia de ensino do Curso de Nutrição é orientada por uma pedagogia dinâmica e, sobretudo, comprometida com a formação de um profissional ético, crítico, atuante, interativo, empreendedor e com compromisso social. Os professores visam à atualização permanente do processo didático-pedagógico, para que sua ação possa se conduzir de maneira a dar significado efetivo ao binômio ensino/aprendizagem, desenvolvido de modo a permitir aos alunos a assimilação do conteúdo por meio de um processo conjunto, no qual os conceitos e fundamentos das disciplinas se organizam constantemente. Por meio da teoria, integrada às atividades prática que envolvem treinamentos específicos e atividades junto a comunidade, possibilita-se ao aluno o exercício de reflexão constante em torno do saber científico e sobre sua atuação, para promover e aprimorar seu autodesenvolvimento e competência ético-profissional.

Neste sentido, a estrutura curricular e o conteúdo do curso de nutrição, a exemplo dos diversos cursos da área de saúde, devem ser constantemente revisitados, para contemplar as mudanças em relação à educação, formação generalista e atuação profissional do nutricionista, visando os potenciais de identificação e solução de problemas, tomada de decisões, intervenção no processo de trabalho, auto-organização e enfrentamento de situações em constante mudança.



A seguir relacionam-se as principais metodologias de ensino utilizadas no Curso de Nutrição da FCA:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas em laboratório;
- Discussão de casos;
- Metodologias focadas em problemas
- Leitura e discussão de textos acadêmicos;
- Listas de exercícios de fixação e roteiro de leituras dirigidas;
- Trabalhos teórico-práticos individuais e em grupo;
- Atuação junto a grupos da comunidade interna e externa a FCA, como forma de identificar problemas e criar ações que possam auxiliar na melhora das condições de saúde.
- Apresentação de seminários e painéis para a consolidação dos tópicos abordados nas diferentes disciplinas;
- Elaboração relatórios e de artigos científicos;
- Busca bibliográfica;

Além dos elementos gerais apresentados até aqui para apresentar as estratégias de ensino dos Cursos de Graduação da FCA, são indicados a seguir alguns elementos adicionais, especialmente relacionados com a infraestrutura de ensino, ferramentas informatizadas, programas de estágio docente e de apoio didático e apoio ao discente.

8.2 Espaço de Apoio ao Ensino e Aprendizagem [EA]

O [EA]² foi criado pela Universidade com o objetivo de melhorar a qualidade do ensino-aprendizagem de graduação, sendo um braço administrativo e acadêmico da Pró-Reitoria de Graduação – PRG. Suas ações estão centradas no desenvolvimento profissional do professor por meio de apoio efetivo à prática e formação do professor, e foram planejadas para atingir todo o tecido acadêmico da graduação da UNICAMP, incluindo 66



áreas de concentração de graduação que vão desde Artes e Humanidades até Ciências da Saúde e Biológicas, Química, Física, Matemática, Tecnologia e Engenharia.

Os principais objetivos do [EA]2 são aprimorar o ensino de graduação nos diversos setores acadêmicos e contribuir para o desenvolvimento profissional de docentes e funcionários e para a formação de alunos. Mais informações sobre os Projetos que o [EA]² desenvolve podem ser consultadas em <https://www.ea2.unicamp.br/>.

8.3 Ferramentas informatizadas

Em 2008, foi criado o Grupo Gestor de Educação a Distância (GGEaD), vinculado ao Gabinete do Reitor, e, em setembro de 2009, a Resolução GR 34/2009 criava o Grupo Gestor de Tecnologias Educacionais (GGTE), subordinado às Pró-Reitorias de Pós-Graduação e de Graduação, e retificado pela Resolução GR 15/2010, com a finalidade de: “Propiciar, apoiar, articular e promover ações institucionais relacionadas ao desenvolvimento de tecnologias educacionais e educação a distância, nos níveis de graduação, pós-graduação e extensão da UNICAMP.

A UNICAMP conta atualmente com um ambiente de apoio ao processo de ensino e aprendizagem on-line, pelo Ensino Aberto, disponibilizando os ambientes MOODLE e Google Classroom, adotado pela Universidade nos seus diversos cursos de Graduação e Pós-Graduação. Tratando-se de ferramentas pedagógicas on-line para apoio das atividades didáticas, no intuito de criar mecanismos de interação permanente entre docentes e alunos.

Estes ambientes possuem ferramentas que permitem aos professores disponibilizar plano de ensino, cronogramas de aula, material de apoio e lista de exercícios aos alunos, passar atividades a serem desenvolvidas, esclarecer dúvidas por meio de correio eletrônico, receber trabalhos dos estudantes, conhecer o perfil dos mesmos, disponibilizar resultados das avaliações, etc.



Os sistemas podem ser acessados no endereço por docentes e alunos pelo endereço eletrônico <https://ggte.unicamp.br/wp/> e tem se revelado ferramentas bastantes vantajosas do ponto de vista da organização da disciplina e da comunicação com os alunos.

8.4 Programas de estágio docente e de apoio didático

A UNICAMP possui hoje dois programas diretamente relacionados ao ensino de graduação: o Programa de Estágio Docente (PED) e o Programa de Apoio Didático (PAD).

O PED tem como objetivo principal a preparação do aluno de pós-graduação (mestrado e doutorado) para atividades de ensino de graduação. Assim, mediante remuneração específica (bolsas), estes alunos são envolvidos em disciplinas de graduação, sob supervisão do docente responsável pela disciplina. Ainda que primariamente voltada para o exercício da docência para a formação dos alunos de pós-graduação, os recursos PED têm contribuído significativamente para o ensino de graduação, pois atuam de forma complementar aos docentes responsáveis pela disciplina organizando aulas, exercícios, trabalhos, corrigindo as avaliações e prestando apoio aos alunos para dúvidas e estratégias de estudo.

Já o PAD tem como objetivo envolver os alunos regularmente matriculados na graduação da Universidade em atividades de apoio ao ensino. Assim, os alunos previamente aprovados em determinada disciplina podem atuar como “monitores”, auxiliando os docentes na organização do material de aula, exercícios e seminários e também no apoio aos alunos para dúvidas e estratégias de estudos.

Este recurso tem sido também bastante benéfico no contexto das estratégias de ensino, uma vez que privilegia a comunicação entre alunos, estimulando o estudo e a assimilação de conteúdo. Além disso, é uma oportunidade de aprofundamento de estudos e de remuneração para os alunos envolvidos no Programa.



8.5 Grupos estudantis

A UNICAMP possui uma importante tradição em empresas juniores, tendo fundado sua primeira empresa em 1990, na Faculdade de Engenharia de Alimentos. Embora seja uma iniciativa dos próprios alunos (incentivada e apoiada pelo corpo docente), compreende-se a empresa júnior como um elemento componente da estratégia de ensino, uma vez que representa um espaço adicional de contato dos alunos com a prática, seja na gestão da própria empresa, seja pela elaboração de projetos para os quais ela é contratada.

Um diferencial da FCA é que ela possui cerca de 30 organizações estudantis, as quais, através de seus diferentes projetos, promovem uma aproximação efetiva entre os discentes e docentes, a sociedade civil, os órgãos públicos e a iniciativa privada.

Os alunos do curso de nutrição podem fazer parte de diversas organizações estudantis dentre elas: CAMAB – Centro Acadêmico Maria Cristina Faber Boog (Centro acadêmico do curso de nutrição); CENS Jr. - Consultoria em Esporte, Nutrição e Saúde (empresa júnior de Nutrição e Esporte); A.A.A.S.E. - Associação Atlética Acadêmica da Saúde e Esporte; A.R.U.Li. - Associação das Repúblicas da Unicamp de Limeira; CVU - Centro de Voluntariado Universitário; D.A. - Diretório Acadêmico; Enactus - Unicamp Limeira; FRENTE - Frente Feminista de Limeira; GOU - Grupo de Oração Universitário; MOSAICO - Grupo Cristão; TROTE Cidadania da Unicamp – Limeira entre outros.

9. Estágio

De acordo com a Lei, estágio “é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo do Estudante” e “visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho”.

Na FCA, o estágio é tido como ato educativo escolar, com finalidade de formação, supervisionada conjuntamente pela FCA/UNICAMP e pela parte concedente de estágio,



podendo ser curricular - de realização obrigatória, ou não. Tem por finalidade estimular a reflexão sobre as atividades profissionais combinando a realidade do mundo do trabalho, desenvolvida nas organizações, com a reflexão em sala de aula, mediante a orientação de cada aluno por parte de um professor supervisor do estágio.

- São considerados estágios curriculares ou obrigatórios aqueles previstos no Currículo Pleno do Curso de Nutrição, cuja carga horária é requisito para aprovação, integralização curricular e obtenção de diploma. Podem ou não ser remunerados.

- São considerados estágios extracurriculares ou não-obrigatórios aqueles desenvolvidos como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

- São requisitos obrigatórios para obter a aprovação das atividades de estágio pela Coordenação dos Cursos segundo a Lei n.º 11.788/2008 e Resolução GR-038/2008:

- Que o aluno esteja matriculado em disciplina de seu curso na data da assinatura do Termo de Compromisso.
- No caso de estágio obrigatório, que o aluno esteja matriculado na disciplina correspondente na sua grade curricular.
- No caso de estágio obrigatório, que o aluno tenha, no momento da solicitação, CP maior ou igual a 0,75
- Que o Termo de Compromisso de estágio esteja devidamente acompanhado da descrição das atividades a serem realizadas no estágio.
- Que o aluno tenha uma jornada de, no máximo, 30 (trinta) horas semanais e 06 (seis) horas diárias quando estiver cursando disciplina presenciais e, no máximo 40 (quarenta) horas semanais quando o aluno tiver concluído todas as disciplinas presenciais;
- Quando for estágio extracurricular, que o horário e o número total de horas semanais para desenvolvimento do estágio sejam compatíveis com a carga horária



acadêmica do aluno e com o horário das disciplinas em que o mesmo estiver matriculado no semestre em que o estágio será realizado.

- No Termo de Compromisso, constar o nome e cargo do supervisor do estágio na parte concedente.

Os estágios curriculares ou extracurriculares poderão ser desenvolvidos em qualquer área de formação do discente, em organizações públicas ou privadas, sob autorização prévia da Coordenação dos Cursos, e terão a intermediação do Serviço de Apoio ao Estudante (SAE). Este gerencia o estabelecimento de convênios (quando necessário) e a assinatura dos Termos de Compromisso de Estágio e demais documentos que habilitam o estudante ao estágio, regulando os direitos e os deveres do estagiário, da concedente e da UNICAMP.

9.1 Estágio curricular

Os estágios na modalidade curricular são as atividades práticas, proporcionadas ao estudante, pela participação em situações reais de trabalho em locais que englobem as três áreas de formação do profissional nutricionista, quais sejam: Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Coletiva e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição.

A supervisão dos estágios deve ser realizada por nutricionista formado da área cedente de campo de estágio, responsável pelo planejamento, execução, supervisão e avaliação das atividades, enquanto a orientação dos estagiários ficará a cargo do professor nutricionista da área de estágio.

As atividades dos estágios curriculares obrigatórios se iniciam no início do ano referente ao 9º período do curso, sendo os alunos divididos em 4 grupos distribuídos ao longo do ano nas três áreas de estágio. O aluno para atingir esta etapa deverá ter cumprido a carga teórica do núcleo de formação profissional pertinente à área de estágio escolhido. O estágio curricular obrigatório conta com uma carga horária total de 870 horas, a ser cumprido ao longo do 9º e 10º semestre do Curso (correspondendo um total de 54 créditos)



para os estágios de nutrição clínica, alimentação e nutrição institucional e nutrição e saúde coletiva. Para a realização dos estágios curriculares obrigatórios os alunos devem estar necessariamente matriculados nas disciplinas **NT900 – Estágio em Nutrição Clínica, NT901 – Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva e NT902 – Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição** (oferecidas, no currículo pleno, respectivamente nos 9º e 10º semestres). Os docentes do Curso de Nutrição serão responsáveis pela orientação do estagiário que pode ocorrer tanto nos locais de estágio como na FCA.

Os alunos poderão realizar estágios curriculares com até 40 horas semanais nos períodos que não estiverem programadas aulas presenciais na Universidade.

As atividades de estágio curricular são definidas em linhas gerais de atuação do profissional nas diferentes áreas, seguindo os planos das disciplinas de estágio. Ao final de cada período de estágio o aluno será avaliado de forma conjunta pelos professores orientadores e os nutricionistas supervisores de estágio, pelo desempenho na prática profissional e pela realização de trabalho final que pode seguir as seguintes modalidades;

9.2 Estágio extracurricular

A atividade associada ao estágio extracurricular é considerada uma experiência complementar à formação do estudante por possibilitar o contato *in loco* com a realidade das organizações. Os objetivos fundamentais dos estágios extracurriculares são:

- Incentivar a experiência profissional dos alunos do Curso de Nutrição;
- Refletir sobre a correlação dos conteúdos vistos nas atividades acadêmicas dos Cursos e a prática profissional;
- Desenvolver a interdisciplinaridade por meio da participação em atividades que abordem assuntos das diversas áreas e subáreas do conhecimento;
- Criar mecanismos de oferta de experiência profissional aos estudantes para o futuro desenvolvimento das suas atividades;



- Estimular nos estudantes o desenvolvimento do espírito crítico sobre as práticas da profissão.

Para o estágio extracurricular, exige-se que o aluno tenha um CP mínimo 0,25 e que elabore e apresente relatórios de suas atividades na organização contratante. A descrição e análise das atividades realizadas são consideradas na FCA de fundamental importância, pois servem de base para o acompanhamento do estágio, bem como de material para analisar as práticas profissionais do mundo profissional. Este acompanhamento é feito pelo professor supervisor designado no momento de aprovação do estágio, podendo ser escolhido pelo Coordenador do Curso para auxílio nas atividades.

10. Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação

O Trabalho de Conclusão de curso é um componente curricular obrigatório do Curso de Nutrição da FCA. Conta com uma carga horária total de **3 créditos (45 horas de vetor orientação)**, a ser cumprida a partir do 8^o semestre do Curso.

Para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, os alunos devem estar necessariamente matriculados na disciplina SL800 – Trabalho de Conclusão de Curso. Essa disciplina contará com a contribuição, em geral, de todos os professores do curso de nutrição ou de áreas afins, que orientarão os alunos matriculados para desenvolverem um projeto de pesquisa, podendo ser a iniciação científica, solução inovadora para algum problema da área, revisão de literatura (no formato de revisões narrativas, revisões integrativas ou revisões sistemáticas) e etc. que envolvam várias habilidades, conceitos e técnicas ministradas durante os períodos anteriores do curso.

O Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição poderá ter três formatos, sendo o primeiro deles associado ao estágio curricular, o segundo na forma de monografia e o terceiro na forma de relatório de pesquisa.



- Trabalho de pesquisa de campo onde o aluno realizou suas atividades de estágio nas áreas de Nutrição Clínica, Alimentação Institucional e Saúde Coletiva. Neste caso, o trabalho deverá ser elaborado de acordo com os roteiros estabelecidos para as áreas dos estágios e expandido em termos de dados e fundamentação científica.
- Trabalho de monografia, no qual o aluno realizará uma revisão da literatura de tema da atualidade e de interesse de estudo na ciência da Nutrição ou áreas a fins.
- Trabalho de pesquisa associado à Iniciação Científica desenvolvida nos dois últimos anos do curso, junto a docente da FCA ou de outra Unidade da Unicamp, gerando resultados condizentes para realização de uma publicação científica.

Para organizar as atividades de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, os alunos matriculados serão convocados para uma reunião geral e explicativa no início do semestre. Após a reunião, os alunos deverão entregar uma proposta inicial para o trabalho, optando por um dos três formatos e indicando um tema inicial para o desenvolvimento da pesquisa. Com base nas propostas, a Coordenação do Curso de Nutrição, em conjunto com os docentes, deverá realizar a alocação dos docentes orientadores. A partir daí o trabalho deverá ser desenvolvido pelo aluno com a orientação do docente a ele designado. Durante o início do desenvolvimento do trabalho é possível um redirecionamento do tema inicialmente proposto.

Para qualquer um dos formatos o docente orientador pode ser um docente do Curso de Nutrição da FCA (seja da área profissional, saúde básica ou núcleo básico comum), ou é possível a alocação de um docente orientador de outra Unidade da Unicamp. Estes casos poderão ocorrer quando o tema a ser trabalhado pelo aluno na monografia é de especialidade de um docente de outra Unidade ou quando o aluno desenvolve trabalho de pesquisa junto a um docente de outra Unidade. A orientação poderá também ser feita por um nutricionista supervisor do estágio curricular ou aluno do Programa de Pós-graduação no nível de doutoramento. Nos casos de profissionais externo ao quadro da UNICAMP e alunos de pós-graduação nível mestrado, será alocado um docente coorientador do curso de Nutrição da FCA para acompanhar o desenvolvimento do trabalho. No caso de docente



ou nutricionista do quadro de funcionários da UNICAMP, não haverá a necessidade de um coorientador do curso de Nutrição da FCA.

O tema para o Trabalho de Conclusão de Curso, em qualquer um dos três formatos, deverá estar relacionado com o universo da Nutrição, seja do ponto de vista mais teórico ou conceitual, seja sob uma perspectiva mais empírica.

O acompanhamento do desenvolvimento dos Trabalhos de Conclusão de Curso será realizado pelo docente orientador (e coorientador quando pertinente) junto ao aluno a partir de dinâmica estabelecida por eles. Será reservado na grade de horários um espaço designado para a promoção destes encontros. A ideia é que o docente orientador apoie o aluno no desenvolvimento das atividades e nas entregas parciais e finais, evitando o acúmulo de tarefas e o consequente prejuízo da qualidade do trabalho. A versão final do Trabalho de Conclusão de Curso será entregue ao final do semestre que o aluno estiver matriculado na disciplina prevista atendendo ao pré-requisito AA460 (ter cumprido 60% do curso).

A disciplina de ~~avaliação de~~ Trabalho de Conclusão de Curso é oferecida nos dois semestres do ano e a avaliação será realizada ao final do semestre por orientador e coorientadores do curso e da UNICAMP, ou por especialistas externos (convidados), na forma de apresentação a ser definida pelo coordenador da disciplina. Esta forma de avaliação visa permitir ao aluno a experiência de apresentação de um trabalho de caráter científico e oportunidade de difusão junto à comunidade acadêmica da FCA da importância da ciência da nutrição e da atuação do profissional nutricionista.

11. Sistemas de avaliação

11.1 Avaliação do processo de ensino-aprendizado

O sistema de avaliação, que deve ser de caráter processual e contínuo, pauta-se no alinhamento com a proposta interdisciplinar do curso, que objetiva-se formar profissionais cidadãos e no alinhamento com as competências e habilidades esperadas e desenvolvidas



por cada disciplina ou pelo conjunto delas, em sintonia com as premissas apresentadas neste projeto pedagógico.

Os procedimentos de avaliação são adotados de forma a atender a concepção do curso em oferecer formação de qualidade não apenas na sua dimensão conceitual, mas propiciando o saber ser (atitudes, posturas e valores) e o saber fazer (na sua dimensão atitudinal e procedimental).

Neste sentido, o curso adota uma postura que privilegia a diversidade de formas e métodos de avaliação, sempre respeitando as normas do Regimento Geral da Graduação e Regimento Geral da UNICAMP, no que tange os aspectos de ensino e em conformidade com o SINAES – Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior, junto ao qual a UNICAMP é credenciada.

Consideram-se atividades de avaliação, exercícios, arguições, trabalhos práticos, atividades extraclasse (desde que documentadas), seminários, excursões, estágios, provas escritas e orais previstas nos respectivos Planos de Ensino, aprovados pela Coordenação da Graduação.

Os critérios de rendimento escolar são estabelecidos pela Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão, mediante parecer ou proposta da Comissão Central de Graduação. Deste modo, entende-se que as atividades curriculares desenvolvidas no âmbito de cada disciplina deverão ser compatíveis com o respectivo Plano de Ensino aprovado pela Coordenação do Curso e de acordo com os parâmetros dispostos no Regimento Geral da Graduação.

11.2 Avaliação de disciplinas

A avaliação das disciplinas é realizada por um questionário comum a todos os Cursos de Graduação da FCA, que são respondidos ao final do período letivo. Este questionário padrão é disponibilizado ao aluno antes do término do período letivo do semestre.



Os resultados são disponibilizados aos docentes, que podem utilizá-los de forma complementar as auto-avaliações da disciplina para reformular seus conteúdos e procedimentos didático-pedagógicos. Ademais, os resultados são disponibilizados aos Coordenadores de Graduação, no intuito de analisar criticamente o material, identificar pontos críticos e estabelecer ações de melhoria.

Seguem os principais critérios da avaliação de disciplinas:

- Disponibilização do programa da disciplina (contendo objetivo, conteúdo programático, cronograma, sistema de avaliação, bibliografia)
- Cumprimento do programa da disciplina
- Esclarecimento dos critérios e métodos de avaliação
- Coerência entre os métodos de verificação/avaliação de aprendizagem e o conteúdo programático e atividades desenvolvidas na disciplina
- Planejamento de aulas
- Estímulo a capacidade de reflexão crítica e de criatividade dos alunos na área de conhecimento
- Adequação da carga horária ao conteúdo programático
- Compatibilidade entre a dedicação extraclasse exigida na disciplina (leituras, listas de exercícios, estudos individuais, relatórios, trabalhos em equipe etc.) e o número de créditos da disciplina
- Compatibilidade entre a dedicação extraclasse exigida na disciplina (leituras, listas de exercícios, estudos individuais, relatórios, trabalhos em equipe, etc.) e o número de disciplinas do semestre
- Frequência (e eventual reposição) de professores nas aulas
- Cumprimento do horário de aula
- Contribuição do estagiário PED na disciplina



- Contribuição do monitor PAD na disciplina
- Acompanhamento do estágio pelo professor

11.3 Avaliação de Curso

A avaliação Institucional ocorre semestralmente em todas as Unidades da UNICAMP. Ela ocorre de forma presencial, em data prevista no Calendário Escolar disponibilizado pela Diretoria Acadêmica da UNICAMP. Para sua realização são reunidos estudantes e docentes visando refletir sobre a estrutura curricular e andamento das disciplinas, e também sobre aspectos da estrutura e da infraestrutura institucional, dentre outros considerados relevantes.

12. Apoio e inclusão aos discentes

12.1 Apoio ao Discente

A UNICAMP oferece ao aluno uma ampla assistência, por meio do Serviço de Apoio ao Estudante (SAE), que incorpora auxílios referentes à moradia, alimentação, transporte, saúde, esporte, cultura e lazer, além de suportes como orientação nas áreas educacionais, jurídica e de mercado de trabalho.

A UNICAMP, e também a FCA, esforça-se para receber bem os seus calouros todos os inícios de ano letivo. Na FCA, é criada uma Comissão de Recepção de Calouros, coordenada por um docente, que conta com o valioso apoio dos estudantes veteranos e suas agremiações, e também com indispensável participação do SAE. Tipicamente, durante as primeiras semanas de atividades letivas, os calouros tomam contato com diversos aspectos da vida acadêmica e o cotidiano da FCA. São desenvolvidas palestras, jogos, encontros e outras atividades sócio educacionais para melhor acolher os calouros à FCA e à comunidade local.



12.2 Acessibilidade

A preocupação da FCA com a questão da acessibilidade revela-se, antes de tudo, na adequação de sua infraestrutura física. Sobre este ponto destacam-se: pisos táteis, rampas, elevadores, banheiros e salas de aula adaptadas.

Ademais, a UNICAMP conta com um Laboratório de Acessibilidade, disponível para seus alunos, cujo objetivo é proporcionar aos usuários com deficiência, na UNICAMP, um ambiente adequado as suas necessidades educacionais especiais, garantindo-lhes o direito de realizar estudos e pesquisas com maior autonomia e independência.

O Laboratório, que funciona em um espaço da Biblioteca Central da UNICAMP conta com uma sala de Acesso à Informação, para os serviços bibliotecários e com um Laboratório de Apoio Didático, para elaboração e adaptação de materiais especiais, avaliações e exames para o alfabeto braile. Para isso, o Laboratório dispõe de Tecnologias de Informação e Comunicação que viabilizam a inclusão de pessoas com deficiência na vida acadêmica, facilitando o acesso à informação. Ainda que localizado no campus de Campinas, o Laboratório está aberto para o apoio dos alunos de toda a UNICAMP.

Há também, no âmbito da Universidade, o oferecimento sistemático de curso da Língua Brasileira de Sinais (libras) para alguns cursos. Recentemente, esta iniciativa foi ampliada aos funcionários da UNICAMP, visando uma melhor prestação de serviços à comunidade.

Além da questão da infraestrutura e do acesso a informação, a FCA tem grande preocupação com as pessoas com deficiência em sala de aula. Para tal, sempre contando com o Serviço de Apoio ao Estudante, os docentes são instruídos a adotarem algumas práticas, tais como:

- Encaminhar com antecedência a bibliografia que será utilizada no curso ou disciplina ao Laboratório de Acessibilidade, para que o Laboratório providencie sua preparação e adaptação, sendo ideal pelo menos uma semana antes da data de entrega do material ao aluno.



- O Professor ou os alunos devem oferecer cópia do material de projeções visuais usados em sala (braile, ou ampliado ou de forma digital) podendo solicitar do Laboratório a preparação do material;
- Ler em voz alta as anotações da lousa;
- Permitir que as aulas sejam gravadas;
- O professor pode permitir, durante as aulas, o uso de equipamentos de apoio para anotações (máquina Perkins, computadores);
- O professor pode disponibilizar um horário extra para atendimento individual para tirar dúvidas;
- O professor pode permitir um tempo extra para realização das provas, se o aluno assim precisar.

12.3 Diversidade e inclusão social

A UNICAMP tem dado grande importância à questão da diversidade e inclusão social de seus alunos. Estas iniciativas estão essencialmente centradas na forma de acesso dos alunos à UNICAMP, seja pelo Programa de Ação Afirmativa e Inclusão Social – PAAIS, através das cotas étnico-raciais, pela isenção da taxa de inscrição, pelo Vestibular Indígena, pela modalidade Vagas Olímpicas, através da utilização da nota no Enem, e ainda pelo Programa de Formação Interdisciplinar Superior (ProFIS).

O PAAIS é o primeiro programa de ação afirmativa sem cotas implantado em uma universidade brasileira. Instituído em 2004, após aprovação no Conselho Universitário da Unicamp, o PAAIS visa estimular o ingresso de estudantes da rede pública na Unicamp ao mesmo tempo que estimula a diversidade étnica e cultural. O aspecto mais importante do PAAIS é a adição de pontos à nota final dos candidatos no vestibular. Podem participar do PAAIS todos os estudantes que tenham cursado o ensino médio integralmente em escolas da rede pública brasileira de ensino. São consideradas escolas públicas apenas aquelas



mantidas pela administração municipal, estadual ou federal. A participação no programa é opcional e deve ser indicada no formulário de inscrição no vestibular.

Os estudantes que optarem pelo PAAIS na inscrição para o vestibular receberão automaticamente 30 pontos a mais na nota final, ou seja, após a segunda fase. Candidatos autodeclarados pretos, pardos e indígenas que tenham cursado o ensino médio em escolas públicas terão, além dos 30 pontos adicionais, mais 10 pontos acrescidos à nota final.

Os cursos da FCA possuem uma participação bem heterogênea de candidatos beneficiados pelo PAAIS.

Já o Programa de Formação Interdisciplinar Superior da Unicamp (ProFIS) tem por objetivo oferecer um curso de nível superior de educação geral, de caráter multidisciplinar. Busca-se criar um curso piloto de formação geral com escopo de preparar profissionais de nível superior com conhecimentos que vão além daqueles normalmente oferecidos em formações mais específicas e profissionalizantes, como os cursos de graduação profissional. No final do curso, o aluno obtém um certificado, podendo também continuar seus estudos no ensino superior ingressando num curso de graduação regular da universidade.

Por se tratar de uma educação geral, o ProFIS representa uma inovação na política pública de educação superior. O ProFIS é um programa que objetiva formar jovens com cultura ampla, visão crítica, espírito científico, pensamento flexível e estejam preparados para o exercício da cidadania e para o mundo do trabalho. Assim, as disciplinas básicas gerais visam expandir a o conhecimento nas grandes áreas do conhecimento humano, a saber: as ciências humanas, as artes, ciências da natureza, as ciências naturais, as ciências exatas e tecnológicas.

O ProFIS é um curso sequencial, de quatro semestres, oferecido em período integral. São oferecidas disciplinas obrigatórias e eletivas por várias unidades da universidade (a FCA contribui atualmente com o oferecimento de uma disciplina no ProFIS, na área de economia). O ingresso não se dá por meio do vestibular, mas através da seleção dos melhores alunos de cada escola pública do município de Campinas, de acordo com o desempenho no ENEM. Dessa forma, busca-se atrair para a Unicamp jovens que, de forma



geral, se auto excluem de seu processo seletivo, explicitando um caráter de inclusão social e aumento da equidade no ensino superior.

Após os dois anos no ProFIS, os alunos podem continuar seus estudos dentro da universidade através do ingresso em um dos cursos de graduação profissional. Para tanto, o aluno deve escolher as vagas oferecidas a partir do desempenho acadêmico mensurado pelo Coeficiente de Rendimento nas disciplinas Obrigatórias (CRO). São oferecidas 120 vagas distribuídas em 61 dos 67 cursos regulares da Unicamp (a FCA oferece 1 vaga em cada um de seus cursos para alunos do ProFIS).

Ademais, consta-se o sistema de ingresso vias reserva de vagas para pretos, pardos e indígenas, bem como para estudantes que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas. As vagas reservadas podem ser oferecidas via Enem-Unicamp, ou pelo Vestibular da Unicamp. Para o ano de 2023, 20% das vagas totais da Unicamp são feitas via Enem, das quais metade reservadas para candidatos pretos, pardos e indígenas e outra metade para os alunos que cursaram o ensino médio integralmente na rede de ensino pública. Ainda, o Vestibular da Unicamp reserva 15% de suas vagas para candidatos pretos, pardos e indígenas.

Além dessas reservas de vagas, todos os cursos da Unicamp precisam reservar um mínimo de 2 vagas (extras ou regulares) para o vestibular indígena, sendo 72 em toda universidade (2 para o curso de Administração). Os alunos indígenas ao ingressarem na Unicamp participam um ano de um percurso, com disciplinas específicas, cursando uma disciplina obrigatória de seu curso de origem em cada semestre, no mínimo, a ponto de poder se integralizar totalmente à universidade ao longo de seu primeiro ano. Esse programa é acompanhado e gerido por uma comissão específica da Pró-Reitoria de Graduação.



PARTE II

ANEXO 1: Atos legais sobre o curso

No início dos anos 2000, a UNICAMP vivenciou um processo de discussão sobre o futuro da instituição e sobre a possibilidade de ampliação de vagas oferecidas à sociedade, especialmente para os cursos de graduação. Neste contexto, o Conselho Universitário da UNICAMP (CONSU), através da Resolução GR nº 78 de 21/10/2003, designou um grupo de trabalho com o objetivo de receber e analisar projetos que visassem contribuir com o ensino superior público no Estado de São Paulo, por meio da utilização de um terreno de 500.000 m² localizado na Cidade de Limeira, pertencente à Universidade desde os anos 1970.

O Grupo de Trabalho apresentou em 20 de dezembro de 2005 a proposta de implantação do novo campus ao Conselho Universitário. No início de 2006, por meio da Portaria GR-004/2006, foi designado um segundo grupo de trabalho para proceder a análise, implementação e acompanhamento dos cursos no novo campus. Em 2008, a Deliberação CONSU-A-033/2008 criou a Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP - Campus de Limeira, assim como os princípios, regras e orientações gerais para sua implantação, e alterou os Estatutos e o Regimento Geral da UNICAMP.

Com o início das atividades do curso e formação do corpo docente em março de 2009, se iniciou um amplo processo de discussão curricular e adequação da proposta de curso. Esse processo culminou na proposta de alteração do currículo pleno do curso, aprovados pela Comissão Central de Graduação - Processos 01P – 28657/2008 e 01P – 27226/2011.



1. Responsável pelo Curso:

Nome: Profa. Dra. Rosangela Maria Neves Bezerra

Titulação: Doutora

Cargo ocupado na Instituição: Coordenador de Graduação

2. Dados gerais:

Horários de Funcionamento:

Manhã: Das 08h00 às 12h00 horas, de segunda a sábado.

Tarde: Das 14h00 às 18h00 horas, de segunda a sexta.

Duração da hora/aula: 60 minutos.

Carga horária total do Curso: 3540 horas.

Número de vagas oferecidas, por período.

Integral: 60 vagas, por ano.

Tempo mínimo para integralização: 10 semestres.

Tempo máximo para integralização: 16 semestres.



ANEXO 2: Matriz Curricular

Para graduar-se neste curso, o aluno deverá obter o total de 236 créditos, correspondentes a 3540 horas de atividades supervisionadas, que poderão ser integralizadas em 9 semestres, conforme proposta oferecida pela unidade para o cumprimento do currículo pleno, sendo o prazo máximo de integralização 16 semestres.

Limite de Créditos para matrícula semestral - Máximo de 43 créditos.

CÓDIGO	DISCIPLINA	CRED
--------	------------	------

1º SEMESTRE		
NC103	Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea	4
NT100	Nutrição: Ciência e Profissão	2
NT103	Composição de Alimentos	4
SL105	Biologia Celular e Molecular	4
SL109	Anatomia e Histologia Aplicadas à Nutrição	6
SL110	Saúde e Sociedade	2
Total de Créditos no Semestre		22

2º SEMESTRE		
NC104	Introdução à Ciência dos Dados e à Informação	4
NT204	Análise de Alimentos	4
NT210	Bioquímica	6
NT306	Metodologia de Pesquisa Aplicada à Nutrição	2
SL108	Fisiologia Humana I	4
SL205	Saúde Coletiva	4
SL209	Matemática para Ciências da Saúde	2
Total de Créditos no Semestre		26

3º SEMESTRE		
NC301	Filosofia e Ciências Humanas	4
NT212	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	7
NT402	Técnica Dietética	6
SL208	Fisiologia Humana II	6



SL303	Estatística e Bioestatística	4
Total de Créditos no Semestre		27

4º SEMESTRE		
NT202	Parasitologia	3
NT304	Tecnologia de Alimentos	4
NT405	Nutrição e Dietética	6
NT503	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	4
NT600	Avaliação do Estado Nutricional	6
Créditos eletivos		4
Total de Créditos no Semestre		27

5º SEMESTRE		
NT407	Planejamento em Alimentação Coletiva	4
NT508	Nutrição e Dietética nos Ciclos da Vida	6
NT509	Farmacologia Aplicada à Nutrição	3
NT603	Avaliação do Consumo Alimentar	2
Créditos eletivos		4
Total de Créditos no Semestre		19

6º SEMESTRE		
NT507	Segurança Alimentar e Nutricional	4
NT511	Gestão em Alimentação Coletiva	4
NT512	Educação Alimentar e Nutricional	4
NT606	Nutrição Materno-Infantil	4
Créditos eletivos		4
Total de Créditos no Semestre		20

7º SEMESTRE		
NT607	Dietoterapia I	6
NT608	Fisiopatologia da Nutrição I	4
NT610	Nutrição em Saúde Coletiva	4
Créditos eletivos		8
Total de Créditos no Semestre		22

8º SEMESTRE		
NT211	Psicologia da Nutrição	4
NT707	Dietoterapia II	6
NT708	Fisiopatologia da Nutrição II	4



SL800	Trabalho de Conclusão de Curso	3
Créditos eletivos		2
Total de Créditos no Semestre		19

9º SEMESTRE		
NT900	Estágio em Nutrição Clínica	18
NT901	Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	18
Total de Créditos no Semestre		36

10º SEMESTRE		
NT902	Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição	18
Total de Créditos no Semestre		18

NC103 – Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea

OF:S-1 T:004 P:002 L:000 O:000 D:000 HS:006 SL:004 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: A sociedade contemporânea, seus fundamentos históricos, sociais e culturais e suas problemáticas latentes. Fundamentos da modernidade e modernidade líquida. Relações entre ciência, natureza e sociedade. Tecnologia, comunicação e conhecimento. Questões ambientais, políticas, econômicas e culturais da contemporaneidade.

NT100 – Nutrição: Ciência e Profissão

OF:S-1 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Conhecimento do processo histórico constitutivo da Nutrição como Ciência e da Nutrição como profissão, análise histórica da emergência e evolução dos cursos de Nutrição em nível superior e da atuação do profissional nutricionista em diversas áreas, discussão sobre o perfil do profissional nutricionista em suas áreas de atuação no mercado atual, conhecimento sobre os órgãos que são responsáveis pela regulamentação da profissão de nutricionista.

NT103 – Composição de Alimentos

OF:S-1 T:004 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Conceitos de química geral e experimental. Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Carboidratos. Proteínas. Lipídios.



Vitaminas e Minerais. Pigmentos naturais. Enzimas. Compostos de aroma e sabor. Composição de alimentos: Açúcares e produtos açucarados. Óleos, gorduras e derivados. Grãos oleaginosos e cereais. Frutas e Hortaliças. Carnes e derivados. Leite e derivados. Ovos. Alimentos enriquecidos e alimentos para fins especiais.

SL105 – Biologia Celular e Molecular

OF:S-1 T:003 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Organização molecular da célula. Estrutura e função do núcleo. Estudo dos processos de replicação, transcrição e tradução. Aspectos estruturais e funcionais das biomembranas. Interações celulares, citoesqueleto e transporte. Conhecimentos básicos da estrutura e função celular e das principais organelas citoplasmáticas. Ciclo e morte celular.

SL109 – Anatomia e Histologia Aplicadas à Nutrição

OF:S-1 T:002 P:000 L:002 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Oferecimento de treinamento teórico-prático em anatomia e histologia dos sistemas nervoso, muscular esquelético, circulatório, respiratório, urinário, digestório, endócrino e reprodutor. Ênfase nos aspectos histológicos e anatômicos que repercutem nas patologias dos diversos sistemas abordados.

SL110 – Saúde e Sociedade

OF:S-1 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Relação saúde e sociedade nos diferentes momentos históricos. Práticas de saúde como construção social. Racionalidades terapêuticas. Corporeidade. Relações entre o processo saúde-doença e as determinações socioculturais. Identidade e prática dos profissionais de saúde. Aspectos de promoção e prevenção em saúde. Demanda, necessidade de saúde e intervenção social.

NC104 – Introdução à Ciência dos Dados e à Informação

OF:S-5 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:N FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Contingência e probabilidade no mundo contemporâneo. Sentido dos dados e informação. Os diferentes tipos de informação. A informação estatística e o dilúvio de



dados. Análise exploratória de dados. Medidas de tendência central e de dispersão. Representação gráfica de dados. Medidas de correlação. Correlação e causalidade. Introdução à Probabilidade. Regra de Bayes. Exemplos de aplicações nas diferentes Ciências Aplicadas.

NT210 – Bioquímica

OF:S-2 T:004 P:000 L:002 O:000 D:000 HS:006 SL:006 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT102

Ementa: Glicólise, glicogenólise, glicogênese, gliconeogênese. Ciclo de Krebs. Oxidação de ácidos graxos e síntese de ácidos graxos. Cadeia respiratória. Metabolismo de aminoácidos e compostos nitrogenados. Inter-relações metabólicas.

NT306 – Metodologia de Pesquisa Aplicada à Nutrição

OF:S-2 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Construção do conhecimento. História da ciência e abordagem crítica de sua evolução. Evolução da ciência da nutrição. Conceitos da metodologia da pesquisa científica. Elaboração de projeto de pesquisa. As bases de dados científicos e pesquisa bibliográfica. Leitura crítica de artigos científicos.

SL108 – Fisiologia Humana I

OF:S-2 T:003 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: SL106/ SL109

Ementa: Estudo da fisiologia humana do sistema nervoso e a sua relação com os diferentes sistemas orgânicos. Estudo da fisiologia do sistema musculoesquelético. Introdução aos conceitos gerais de homeostasia e bioeletrogênese.

SL205 – Saúde Coletiva

OF:S-2 T:004 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: SL104/ SL110

Ementa: Campo e história da Saúde Coletiva. Políticas e modelos assistenciais. SUS e ações de saúde. Saúde da Família. Planejamento em Saúde. Interdisciplinaridade no trabalho em saúde. Produção de serviços de saúde, formação de pessoal de saúde e estrutura social. Possibilidades de intervenção.



SL209 – Matemática para Ciências da Saúde

OF:S-2 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Funções de uma variável. Aspectos gráficos de funções. Introdução às funções vetoriais. Noções de derivada e integral. Aplicações de funções em problemas práticos da Nutrição e Ciências do Esporte. Introdução à probabilidade e suas aplicações em saúde.

NC301 – Filosofia e Ciências Humanas

OF:S-1 T:004 P:002 L:000 O:000 D:000 HS:006 SL:004 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Introdução ao pensamento humanista, em uma perspectiva filosófica. O sentido de natureza e da condição humana. Estética, ética e subjetividade. Relações entre arte e ciência: literatura, música e cinema. O sujeito no mundo contemporâneo.

NT304 – Tecnologia de Alimentos

OF:S-1 T:003 P:000 L:001 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT204

Ementa: Conceito de Tecnologia de Alimentos. Principais alterações em alimentos. Princípios de conservação de alimentos. Conservação de alimentos pelo uso de calor. Conservação de alimentos pelo uso do frio. Conservação de alimentos por controle de umidade. Conservação de alimentos por incorporação de solutos. Conservação de alimentos por fermentação. Aditivos em alimentos. Embalagens. Processamento de leite e derivados. Processamento de carnes e derivados. Processamento de frutas e hortaliças. Processamento de óleos e gorduras. Processamento de cereais e derivados. Processamento de produtos açucarados.

NT402 – Técnica Dietética

OF:S-1 T:002 P:000 L:004 O:000 D:000 HS:006 SL:006 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT204

Ementa: Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Utilização de Ficha Técnica para padronização de receitas. Pesos e medidas. Fator de correção, índice de conversão e índice de reidratação e custos. Cálculo do valor nutricional (total e porção). Estudo das transformações físico-químicas e sensoriais durante o processamento de gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados,



leguminosas, bebidas, massas, açúcares, caldos e molhos. Rótulos e embalagens.

SL208 – Fisiologia Humana II

OF:S-1 T:005 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:006 SL:006 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT203 SL108 SL109/ CP307 SL108 SL206

Ementa: Estudo de fisiologia humana, abordando do ponto de vista funcional os sistemas cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, endócrino e reprodutor.

SL303 – Estatística e Bioestatística

OF:S-1 T:004 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: SL209

Ementa: Estatística descritiva, probabilidade, variáveis aleatórias, distribuição de frequências, distribuições discretas e contínuas, medidas de tendência central, medidas de dispersão, análise de variância, inferência estatística, distribuição gráfica, gráficos de controle, intervalos de confiança, amostragens e testes de hipóteses, regressão e correlação.

NT202 – Parasitologia

OF:S-2 T:002 P:000 L:001 O:000 D:000 HS:003 SL:003 C:003 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: Não há

Ementa: Estudo de protozoários e helmintos parasitos humanos de interesse médico, que sejam veiculados pela água, solo ou alimentos. Epidemiologia, mecanismos de infecção/contaminação, ciclo de vida, processos patogênicos e métodos diagnóstico.

NT405 – Nutrição e Dietética

OF:S-2 T:004 P:002 L:000 O:000 D:000 HS:006 SL:006 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT204 NT402 SL208

Ementa: Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e Nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade e metabolismo, recomendações e necessidades. Utilização de tabelas de composição química de alimentos. Princípios gerais e leis da alimentação. Guias alimentares e ferramentas de recomendações nutricionais.

NT407 – Planejamento em Alimentação Coletiva

OF:S-2 T:003 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%



Pré-Req.: NT305 NT402

Ementa: Conceitos e caracterização acerca da organização e funcionamento da Alimentação Coletiva. Planejamento de recursos físicos e funcionais em Unidades de Alimentação e Nutrição. Legislações envolvidas no Planejamento em Alimentação Coletiva.

NT503 – Epidemiologia Aplicada à Nutrição

OF:S-2 T:003 P:000 L:001 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: SL303

Ementa: Conceitos básicos de Epidemiologia; História Natural da Doença. Indicadores de Saúde. Sistemas de Informação em Saúde (SIM, SINASC, SISVAN). Transição Demográfica e Epidemiológica. Epidemiologia Descritiva. Delineamento de estudos em Epidemiologia Nutricional. Introdução à análise de dados em Epidemiologia Nutricional. Vigilância Epidemiológica.

NT600 – Avaliação do Estado Nutricional

OF:S-2 T:002 P:002 L:002 O:000 D:000 HS:006 SL:006 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT203 SL208

Ementa: Determinantes do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, demográfico, socioeconômicos e culturais. Avaliação do estado e situação nutricional da população.

NT507 – Segurança Alimentar e Nutricional

OF:S-1 T:003 P:000 L:001 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: SL500/ NT503

Ementa: Fome, Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Determinantes da Insegurança Alimentar Nutricional (IAN). Modelo de desenvolvimento e crises econômicas. Sistema Alimentar brasileiro. Política, reforma agrária, agricultura familiar, ecológica, tradicional, insumos e sementes geneticamente modificadas. Produção, disponibilidade, desperdício de alimentos e suas implicações ambientais. Água como Direito Humano. Leis e políticas que estruturam programas de SAN. Caracterização e avaliação de intervenções e programas emergenciais e estruturais de SAN.

NT508 – Nutrição e Dietética nos Ciclos da Vida



OF:S-1 T:002 P:002 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT405 NT600

Ementa: Conceitos básicos da alimentação e nutrição em situações fisiológicas: Nutrição e planejamento da dieta do pré-escolar. Nutrição e planejamento da dieta do escolar. Nutrição e planejamento da dieta do adolescente. Nutrição e planejamento da dieta do adulto. Nutrição e planejamento da dieta do idoso. Nutrição e planejamento da dieta do vegetariano.

NT509 – Farmacologia Aplicada à Nutrição

OF:S-1 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT203 NT405/ NT203 NT400

Ementa: Estudo da interação fármaco-nutrientes. Efeito dos fármacos sobre biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Ação dos fármacos sobre nutrição humana, apetite, sistema endócrino. Fitoterápicos e homeopáticos.

NT511 – Gestão em Alimentação Coletiva

OF:S-1 T:003 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT405 NT407

Ementa: Gestão de Restaurantes Comerciais e de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento e elaboração o de cardápios para coletividades. Gestão financeira e logística de suprimentos.

NT512 – Educação Alimentar e Nutricional

OF:S-1 T:003 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:003 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT405 NT408 NT600

Ementa: Fundamentos teóricos e históricos da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil e no Mundo. Educação Alimentar e Nutricional e Promoção da Saúde. Planejamento e avaliação de Programas de Educação Alimentar e Nutricional. Educação Alimentar e Nutricional e Políticas Públicas. Educomunicação em Nutrição, Alimentação e Cultura.

NT603 – Avaliação do Consumo Alimentar

OF:S-1 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT304



Ementa: Métodos de inquérito alimentar. Validade, reprodutibilidade e fontes de erro na avaliação do consumo alimentar. Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar. Aplicação das recomendações nutricionais para grupos populacionais e indivíduos. Aplicação dos métodos de inquérito alimentar em diferentes tipos de estudos epidemiológicos. Análise e interpretação de dados de consumo alimentar.

NT606 – Nutrição Materno-Infantil

OF:S-2 T:002 P:002 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT508 NT512 NT603

Ementa: Avaliação e recomendações para planejamento de atividades de orientação nutricional para mulheres no ciclo gravídico-puerperal e o bebê no primeiro ano de vida.

NT607 – Dietoterapia I

OF:S-2 T:003 P:003 L:000 O:000 D:000 HS:006 SL:006 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT508 NT600 NT603

Ementa: Conceitos de dietoterapia. Terapia nutricional enteral e parenteral. Dietoterapia na desnutrição energético-proteica, nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, intestinais, hepáticas, pancreáticas, das vias biliares, nas alergias alimentares, no estresse fisiológico e no câncer.

NT608 – Fisiopatologia da Nutrição I

OF:S-2 T:003 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: SL208

Ementa: Introdução à imunologia e reação inflamatória. Fisiopatologia de doenças associadas à nutrição: desnutrição energético-proteica, enfermidades orais, esofágicas, gástricas, intestinais, hepáticas, pancreáticas e das vias biliares. Fisiopatologia das alergias alimentares e de neoplasias.

NT610 – Nutrição em Saúde Coletiva

OF:S-2 T:003 P:000 L:001 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT507 NT508 NT603

Ementa: Transição Nutricional. Epidemiologia Nutricional: caracterização e análise do padrão alimentar e dos distúrbios nutricionais com implicações em Saúde Coletiva (sobrepeso/obesidade, desnutrição, anemia, deficiência de vitamina A, dentre outros). Leis e políticas que estruturam os programas de Nutrição em Saúde Coletiva.



Caracterização e avaliação de intervenções e programas de Nutrição em Saúde Coletiva.

NT611 – Psicologia da Nutrição I

OF:S-2 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT512

Ementa: Conhecimentos básicos em psicologia. Subjetividade. Interação humana e relações interpessoais. Formação da personalidade. Concepções do normal e patológico. Aspectos biopsicossociais envolvidos no comportamento alimentar e nos transtornos alimentares. Fatores emocionais que interferem no comportamento alimentar.

NT706 – Psicologia e Nutrição II

OF:S-1 T:002 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:002 SL:002 C:002 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT607 NT611

Ementa: Instrumentalização do nutricionista para a escuta psicológica na sua prática. Teoria de grupo. Trabalho com coletivos. Trabalho em equipe. Relação nutricionista paciente (cliente e família). Implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares. Atendimento hospitalar. Reabilitação. Perdas/morte. Seleção de pessoal.

NT707 – Dietoterapia II

OF:S-1 T:003 P:003 L:000 O:000 D:000 HS:006 SL:006 C:006 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT607

Ementa: Dietoterapia na obesidade, nos distúrbios alimentares, no diabetes *mellitus*, nas doenças cardiovasculares, na síndrome metabólica, nas doenças renais, nas doenças pulmonares, nas anemias, e na síndrome da imunodeficiência adquirida - AIDS.

NT708 – Fisiopatologia da Nutrição II

OF:S-1 T:003 P:001 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: NT608

Ementa: Fisiopatologia de doenças associadas à nutrição: obesidade, magreza, distúrbios alimentares, diabetes *mellitus*, doenças cardiovasculares, síndrome metabólica, doenças renais, pulmonares, anemias e na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS).



NT801 – Nutrigenômica

OF:S-1 T:004 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:004 SL:004 C:004 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: AA450

Ementa: Implicações éticas, legais e sociais da nutrigenômica. Interferência nutricional na estrutura cromossomal, expressão gênica e síntese proteica. Diversidade genética populacional Vs determinismo nutricional, cultural e individual. Influência nutricional nas ciências ômicas. Sinalização celular mediada por nutrientes.

NT703 – Estágio em Nutrição Clínica I

OF:S-5 T:000 P:000 L:000 O:010 D:000 HS:010 SL:000 C:020 AV:C EX:N FM:100%

Pré-Req.: NT511 NT610 NT707 NT708

Ementa: Estágio desenvolvido em hospitais, clínicas e ambulatórios, onde os alunos aplicam os conhecimentos teóricos da dietoterapia nas unidades de internação.

NT704 – Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva I

OF:S-5 T:000 P:002 L:000 O:008 D:000 HS:010 SL:000 C:010 AV:C EX:N FM:100%

Pré-Req.: NT511 NT610 NT707 NT708

Ementa: Estágio em Ambulatórios de Especialidades, na Atenção Básica à Saúde, em Instituições de Atenção à Saúde, em Programas de Alimentação Escolar e em equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional.

NT711 – Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I

OF:S-5 T:000 P:002 L:000 O:008 D:000 HS:010 SL:000 C:010 AV:C EX:N FM:100%

Pré-Req.: NT511 NT610 NT707 NT708

Ementa: Disciplina prática conduzida sob a forma de estágio em unidades de alimentação que aplicam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais saudáveis.

SL800 – Trabalho de Conclusão de Curso

OF:S-2 T:000 P:000 L:000 O:003 D:000 HS:003 SL:000 C:003 AV:N EX:S FM:75%

Pré-Req.: AA465

Ementa: Trabalho Monográfico a ser conduzido pelo aluno.



ANEXO 3: Corpo Docente

Relação nominal dos docentes por disciplina

Nome	Titulação acadêmica	Regime de Trabalho	Disciplina(s)	Carga Horária
Adriana Souza Torsoni	Doutora	I	NT210 – Bioquímica SL800 – Trabalho de Conclusão de Curso	90
Adriane Elisabete Antunes de Moraes	Doutora	I	NT212 – Microbiologia e Higiene dos Alimentos NT - (eletiva)	60 60 605
Ana Carolina Junqueira Vasques	Doutora	I	NT707 – Dietoterapia II NT900 – Estágios em Nutrição Clínica NT710 – Dietoterapia Ambulatorial (eletiva)	60 90 30 60
Augusto Ducati Luchessi	Doutor	I	SL105 – Biologia Celular e Molecular	90
Caroline Dário Capitani	Doutora	I	NT402 – Técnica Dietética NT512 – Educação Alimentar e Nutricional NT902 – Estágios em Unidades de Alimentação e Nutrição NTXXX – Técnica Dietética II (eletiva)	90 30 60
Dennys Esper Correa Cintra	Doutor	I	NT509 – Farmacologia Aplicada a Nutrição	605



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



			NT600 – Avaliação do Estado Nutricional	90
			NT801 – Nutrigenômica (eletiva)	60
Diogo Thimoteo da Cunha	Doutor	I	NT407 – Planejamento em Alimentação Coletiva	60
			NT511 – Gestão em Alimentação Coletiva	60
			NT902 – Estágios em Unidades de Alimentação e Nutrição	30
			NT409 – Avaliação e Gestão de Risco Sanitário em Serviços de Alimentação(eletiva)	30
Fabiana Braga Benatti	Doutora	I	NT605 – Nutrição Esportiva (eletiva)	30
			NT512 – Educação Alimentar e Nutricional	60
			NT901 – Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva I	60
				30
Hosana Gomes Rodrigues	Doutora	I	NT202 – Parasitologia	605
			SL208 - Fisiologia Humana II	90
Igor Luchini Baptista	Doutor	I	SL109 – Anatomia e Histologia Aplicadas à Nutrição	90
Josely Rimoli	Doutora	I	SL110 – Saúde e Sociedade	30
			SL205 – Saúde Coletiva	60
Julicristie Machado de Oliveira	Doutora	I	NT507 – Segurança Alimentar e Nutricional	60
			NT610 – Nutrição em Saúde Coletiva	60
			NT901 – Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva I	60
			NT515 – Alimentação e Cultura (eletiva)	30
				60



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



Letícia Martins Ignácio de Souza	Doutora	I	NT607 – Dietoterapia I NT306 – Metodologia de Pesquisa Aplicada a Nutrição NT900 – Estágios em Nutrição Clínica NT709 – Dietoterapia Pediátrica (eletiva)	90 30 60
Ligiana Pires Corona	Doutora	I	NT603 – Avaliação de Consumo Alimentar NT503 – Epidemiologia Aplicada a Nutrição NT704 – Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva I	30 60 60 30
Marciane Milanski Ferreira	Doutora	I	NT405 – Nutrição e Dietética NT508 – Nutrição e Dietética nos Ciclos da Vida	90 90
Márcio Alberto Torsoni	Doutor	I	NT210 - Bioquímica	90
Maria Cláudia Gonçalves de Oliveira Fusaro	Doutora	I	SL108 – Fisiologia Humana I SL208 – Fisiologia Humana II	90 90
Maurício Ariel Rostagno	Doutor	I	NT103 – Composição de Alimentos NT204 - Análise de Alimentos NT304 – Tecnologia de Alimentos	60 60 60
Patrícia de Oliveira Prada	Doutora	I	NT608 – Fisiopatologia da Nutrição I NT708 – Fisiopatologia da Nutrição II NT710 – Dietoterapia Ambulatorial (eletiva)	60 60 30
Rosângela Maria Neves Bezerra	Doutora	I	NT606 – Nutrição Materno Infantil NT501 – Alimentos Funcionais: Modo de Ação (eletiva)	60 60



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



			NT900 – Estágios em Nutrição Clínica	30
Leonardo Tomazeli Duarte	Doutor	I	SL45045 – Estatística e Bioestatística	90
Priscila Cristina Berbert Rampazzo	Doutora	I	SL209 – Matemática para Ciências da Saúde	30
Cristiano Torezzan	Doutor	I	SL209 – Matemática para Ciências da Saúde	30
Álvaro de Oliveira D'Antona	Doutor	I	NC103 - Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea	90
			NC202 - Sociedade e Ambiente	60
Carolina Cantarino Rodrigues	Doutora	I	NC4501 - Filosofia e Ciências Humanas	90
Eduardo José Marandola Junior	Doutor	I	NC1045 - Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea	90
			NC202 - Sociedade e Ambiente	60
João José Rodrigues Lima de Almeida	Doutor	I	NC4501 - Filosofia e Ciências Humanas	90
Lais Silveira Fraga	Doutora	I	NC4501 - Filosofia e Ciências Humanas	90
Márcio Barreto	Doutor	I	NC1045 - Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea	90
Mauro Cardoso Simões	Doutor	I	NC4501 - Filosofia e Ciências Humanas	90
			NC100 – Ética e cidadania	
Peter Alexander Bleinroth Schulz	Doutor	I	NC4501 - Filosofia e Ciências Humanas	90
			NC1045 Introdução a Ciências dos Dados e à Informação	450
Rafael de Brito Dias	Doutor	I	NC1045 - Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea	90
Roberto Donato da Silva Júnior	Doutor	I	NC1045 - Natureza e Tecnologia na Sociedade Contemporânea	90
Tristan Guillermo Torriani	Doutor	I	NC4501 - Filosofia e Ciências Humanas	90



Titulação acadêmica: indicado apenas a maior titulação do docente (doutor, mestre, especialista ou graduado).

Regime de Trabalho: indicado com as letras I (dedicação integral, com 40 horas), P (tempo parcial, de 20 horas) ou H (horista);
alternativamente, poderão ser colocados valores da duração dos turnos de trabalho caso sejam diferentes daqueles especificados (por exemplo 10 horas, 30 horas, etc.).

Perfil dos docentes

Abaixo, segue o perfil acadêmico dos docentes dividido conforme a estrutura da Faculdade de Ciências Aplicadas, por Área de atuação.

Nome	Ano de Admissão	Forma de Admissão	Graduação	Mestrado	Doutorado	Pós-doutorado ou Livre Docência	ID Lattes
Adriana Bin	2009	Processo Seletivo	Graduação em Engenharia de Alimentos – UNICAMP (2000)	Mestrado em Política Científica e Tecnológica - UNICAMP (2004)	Doutorado em Política Científica e Tecnológica - UNICAMP (2008)	Pós-Doutorado. Manchester Institute of Innovation Research. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2013-2014)	3029200491133492
	2015	Concurso Público					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Angela Cristina Lucas	2019	Concurso Público	Graduação em Administração. Universidade de São Paulo, USP, Brasil (2002)	Mestrado em Administração (Conceito CAPES 7). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2006)	Doutorado em Administração. Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade - USP, FEAC/USP, Brasil. (2015)	-	6492835060009859
André Luiz Sica de Campos	2011	Processo Seletivo	Graduação em Ciências Econômicas – UNICAMP (1993)	Mestrado em Política Científica e Tecnológica – UNICAMP (1999)	Doutorado em Science and Technology Policy studies . University of Sussex (2007).	Pós-Doutorado. University of Brighton, UOB, Grã-Bretanha. Bolsista do(a): Economic and Social Research Council, ESRC, Grã-Bretanha. (2008 - 2009)	1411247278652879
	2012	Concurso Público				Livre-docência. - UNICAMP (2021)	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Bruno Brandão Fischer	2016	Concurso Público	Graduação em Administração Habilitação Comércio Exterior. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil. Com período sanduíche em Universidad Central de Chile (Orientador: Não definido). (2006)	Mestrado em Agronegócios (Conceito CAPES 5). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. (2008) Mestrado em Management & Economics of Innovation. Universidad Autónoma de Madrid, UAM, Espanha. (2010)	Doutorado em Management & Economics of Innovation. Universidad Complutense de Madrid, UCM, Espanha. Com período sanduíche em University of Manchester. (2013)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2015 - 2016). Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. (2014 - 2015) Livre-docência. - UNICAMP (2021)	6374766088702765
	2009	Processo Seletivo	Licenciatura em Economia Universidad Nacional de Rio Cuarto, Córdoba, Argentina (1985).	Mestrado em Ciência Econômica – UNICAMP (1991)	Doutorado em Ciências Sociais – UNICAMP (2001)	-	2884551556176766
2014	Concurso Público						



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Christiano França da Cunha	2016	Concurso Público	Graduação em Engenharia Agrônômica. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (1997)	Mestrado em Ciência (Economia Aplicada [Esaql]). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (20016)	Doutorado em Administração (Conceito CAPES 7). Universidade de São Paulo, USP, Brasil.com período sanduíche em Virginia Polytech Institute and State University (Orientador: Denise Y. Mainville).	Pós-Doutorado.Institut National de la Recherche Agronomique, INRA, França. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2019-2020) Livre-docência. - UNICAMP (2021)	6209953252761209
Cristiano Morini	2012	Concurso Público	Graduação em Relações Internacionais – UNB (1995)	Mestrado em Integração Latino - Americana -UFMS (1998)	Doutorado em Engenharia de Produção – UNIMEP (2004)	Livre-docência. - UNICAMP (2021)	3528005892616225
Daniel Henrique Dario Capitani	2014	Concurso Público	Graduação em Ciências Econômicas. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2005)	Mestrado em Ciências (Economia Aplicada) (Conceito CAPES 5). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2009)	Doutorado em Ciências (Economia Aplicada) (Conceito CAPES 5). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. com período sanduíche em University of Manitoba (2013)	-	7108245336327043



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Edmundo Inácio Junior	2012	Concurso Público	Graduação em Administração – Universidade Estadual de Maringá – UEM (1996)	Mestrado em Administração - Uem/Uel (2002) Mestrado em Informática – UFPR (2003)	Doutorado em Política Científica e Tecnológica – UNICAMP (2008)	Livre-docência. - UNICAMP (2021)	1608673584881629
Eric David Cohen	2013	Concurso Público	Graduação em Engenharia Industrial Elétrica. Universidade São Judas Tadeu, USJT, Brasil. (1982)	Mestrado em Master of Computer Science. Arizona State University. (1993) Mestrado em Administração (MBA). Clemson University. (1997)	Doutorado em Administração de Empresas (Conceito CAPES 7). Fundação Getulio Vargas - SP, FGV-SP, Brasil. (2004)	Pós-Doutorado. Universidade Presbiteriana Mackenzie, MACKENZIE, Brasil (2016 - 2017)	7943171654241806
Gustavo Hermínio Salati Marcondes de Moraes	2015	Concurso Público	Graduação em Administração de Negócios. Universidade de Sorocaba, UNISO, Brasil. (2006)	Mestrado em Administração de Empresas (Conceito CAPES 7). Fundação Getulio Vargas – SP, FGV-SP, Brasil. (2010)	Doutorado em Administração de Empresas (Conceito CAPES 7). Fundação Getulio Vargas – SP, FGV-SP, Brasil. (2013)	Livre-docência. - UNICAMP (2021)	4643990060392832
Ieda Kanashiro Makiya	2010	Processo Seletivo	Graduação em Engenharia de Alimentos – UNESP (1989)	Mestrado em Engenharia de Alimentos - UNICAMP (1997)	Doutorado em Engenharia (Engenharia de Produção) – USP (2002)	Pós-Doutorado. University of Florida. (2014)	6149769815435543



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



	2016	Concurso Público					
Johan Hendrik Poker Junior	2012	Concurso Público	Bacharelado em Estatística –UNICAMP (1999)	Mestrado em Administração de Empresas – MACKENZIE (2003)	Doutorado em Administração de Empresas - MACKENZIE (2010)	Pós-Doutorado. Centro de Tecnologia da Informação Renato Archer, CTI, Brasil. (2012-2013) Livre-docência - UNICAMP (2021)	8072453385185368
Juliana Pires de Arruda Leite	2016	Concurso Público	Graduação em Engenharia de Alimentos. - UNICAMP (2002)	Mestrado em Engenharia Agrícola - UNICAMP (2005)	Doutorado em Desenvolvimento Econômico - UNICAMP (2011)	Pós-Doutorado. INCT Políticas Públicas Estratégia e Desenvolvimento, INCT-PPED, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2012)	8267516934742910
Luciana Cordeiro de Souza Fernandes	2013	Concurso Público	Graduação em Direito. Universidade São Francisco - Bragança Paulista /SP, USF, Brasil. (1988)	Mestrado em Direito Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, PUC/SP, Brasil. (2001)	Doutorado em Direito Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, PUC/SP, Brasil. (2005)	Livre-docência. - UNICAMP (2022)	9687583143146959



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Luis Renato Vedovato	2013	Concurso Público	Graduação em Direito. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (1995)	Mestrado em Direito (Conceito CAPES 6). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2002)	Doutorado em Direito (Conceito CAPES 6). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2012)	Pós-Doutorado. Universidade Presbiteriana Mackenzie, MACKENZIE, Brasil. 2020)	71 71.365095068677
Luiz Eduardo Gaió	2016	Concurso Público	Graduação em Administração. Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil. (2007)	Mestrado em Administração de Organizações (Conceito CAPES 5). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2009)	Doutorado em Administração de Organizações (Conceito CAPES 5). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2015)	-	r/3234262027065790
Márcio Marcelo Belli	2009	Processo Seletivo	Graduação em Administração de Empresas (1989) e em Ciências Contábeis (1995) pela FEA-USP.	Mestrado em Ciências Contábeis, Controladoria e Contabilidade, FEA-USP (2002).	Doutorado em Ciências Contábeis pela FEA-USP (2009).	-	9269598850632464
	2012	Concurso Público					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Marco Antonio Figueiredo Milani Filho	2013	Concurso Público	Graduação em Ciências Econômicas. Universidade Presbiteriana Mackenzie, MACKENZIE, Brasil. (1989)	Mestrado em Controladoria e Contabilidade (Conceito CAPES 6). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2004)	Doutorado em Controladoria e Contabilidade (Conceito CAPES 6). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2009)	Pós-Doutorado. Carleton University Ottawa (2011-2012) Pós-Doutorado. Universidad de Salamanca. (2013) Livre-docência. - UNICAMP (2021)	4651759467054939
Marcos José Barbieri Ferreira	2011	Processo Seletivo	Bacharelado em Ciências Econômicas pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) (1989)	Mestrado em Economia pela UNICAMP (1995)	Doutorado em Teoria Econômica pela UNICAMP (2009).	-	9904070947832545
	2012	Concurso Público					
Milena Pavan Serafim	2012	Concurso Público	Graduação em Administração Pública. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Brasil. (2005)	Mestrado em Política Científica e Tecnológica (Conceito CAPES 6). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2008)	Doutorado em Política Científica e Tecnológica (Conceito CAPES 6). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. com período sanduíche em University of Georgia (2011)	Pós-Doutorado. Science and Technology Policy Research, SPRU, Inglaterra. Bolsista do (a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2015-2016). Livre-docência- UNICAMP (2021)	0394606527784711



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Muriel de Oliveira Gavira	2010	Processo Seletivo	Graduação em Administração pela UFMS (2000)	Mestrado em Engenharia de Produção pela Universidade de São Paulo (2003)	Doutorado em Política Científica e Tecnológica (UNICAMP)	Pós-Doutorado. Núcleo Interdisciplinar de Planejamento Energético - UNICAMP, NIPE, Brasil. (2009 - 2010) Pós-Doutorado. University of Victoria, UVIC, Canadá. (2008 - 2009)	9242473336905917
	2015	Concurso Público					
Oswaldo Gonçalves Junior	2014	Concurso Público	Graduação em História. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (1998)	Mestrado em Educação (Conceito CAPES 6). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2004)	Doutorado em Administração Pública e Governo (Conceito CAPES 5). Fundação Getulio Vargas - SP. (2010)	Pós-Doutorado. - CULUMBIA (2020)	2943889851025956
Otavio Gomes Cabello	2015	Concurso Público	Graduação em Ciências Contábeis. Faculdade de Ciências Econômicas de Bauru. (2003)	Mestrado em Controladoria e Contabilidade Estratégica. Fundação Escola de Comércio Álvares Penteado. (2006)	Doutorado em Controladoria e Contabilidade (Conceito CAPES 6). Universidade de São Paulo, USP, Brasil (2012)	Pós-Doutorado. University of Münster, WWU MÜNSTER, Alemanha. Bolsista do(a): International Fund WWU, WWU, Alemanha. (2019 - 2020)	4379417867756097



Paulo Hayashi Junior	2012	Concurso Público	Graduação em Administração pela Universidade Estadual de Londrina (1999).	Mestrado em Administração pela Universidade Federal do Paraná (2002)	Doutorado em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2011)	-	8192862729124063
Paulo Van Noije	2016	Concurso Público	Graduação em economia. - UNICAMP (2007)	Mestrado em Economia - PUC/SP (2010)	Doutorado em Ciência Econômica - UNICAMP (2015)		2517640279600038
Rodrigo Ribeiro de Sousa	2018	Concurso Público	Graduação em Direito. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2002) Graduação em Filosofia. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2016)	Mestrado em Filosofia (Conceito CAPES 7). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2011)	Doutorado em Filosofia (Conceito CAPES 7). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. Com período sanduíche em Universidade de Paris I, Panthéon-Sorbonne (Orientador: Laurent Jaffro). (2017)	-	1957563294350061

Área de Exatas e Engenharias



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Nome	Ano de Admissão	Forma de Admissão	Graduação	Mestrado	Doutorado	Pós-Doutorado ou Livre Docência	ID Lattes
Adauto Lucas da Silva	2022	Concurso Público	Graduação em Bacharelado em Ciência da Computação. Unicamp (1997)	Mestrado profissional em Gestão Empresarial. FGV (2008) Mestrado em Engenharia de Produção. USP (2011)	Doutorado em Engenharia de Produção. USP (2015)		8199360328709849
Alessandra Cremasco	2013	Concurso Público	Graduação em Química Tecnológica. PUC (2004)	Mestrado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2008)	Doutorado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2012)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas. Unicamp (2013) Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas. Unicamp (2021)	6529450420703012
Alessandro Lucas da Silva	2012	Concurso Público	Graduação em Engenharia de Produção Mecânica. USP (2001)	Mestrado em Engenharia de Produção. USP (2004)	Doutorado em Engenharia de Produção. USP (2009)		6058119214477061



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Ana Luiza Cardoso Pereira	2010	Processo Seletivo	Graduação em Física (Bacharelado e Licenciatura). PUC-Rio (1998)	Mestrado em Física. Unicamp (2001)	Doutorado em Física. Unicamp (2005)	Pós-Doutorado. Laboratório Nacional de Luz Sincrotron, LNLS, Brasil. (2006)	5752805089479492
	2015	Concurso Público				Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2010)	
Anibal Tavares de Azevedo	2012	Concurso Público	Graduação em Matemática Aplicada e Computacional – UNICAMP (1999)	Mestrado em Engenharia Elétrica – UNICAMP (2002)	Doutorado em Engenharia Elétrica - UNICAMP (2006)	Livre-docência. Unicamp. (2020). Pós-Doutorado - UNICAMP Grande área: Engenharias / Área: (2006-2007)	9760457138748737
Antonio Carlos Pacagnella Jr.	2015	Concurso Público	Graduação em Engenharia Mecânica. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil (2002)	Mestrado em Administração de Organizações. FEARP - USP (2006)	Doutorado em Engenharia de Produção. UFSCAR (2011)	Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2021)	8141602660811310



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Ausdinir Danilo Bortolozo	2013	Concurso Público	Graduação em Engenharia de Materiais. FAENQUIL (2004)		Doutorado em Engenharia de Materiais. USP, EEL (2009)	<p>Pós-Doutorado. Escola de Engenharia de Lorena - EEL - USP, EEL - USP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2011)</p> <p>Livre-docência Unicamp, FCA, Brasil; (2021)</p>	7425154073906821
Carla Taviane Lucke da Silva Ghidini	2014	Concurso Público	Graduação em Bacharelado Em Matemática Aplicada. UFSCAR (1999)	Mestrado em Ciências da Computação e Matemática Computacional USP (2002).	Doutorado em Ciências da Computação e Matemática Computacional. USP (2009)	<p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2010)</p> <p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. (2011)</p> <p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2014)</p>	5757626568571248



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Cleber Damião Rocco	2015	Concurso Público	Graduação em Engenharia Agrônômica. USP (2008) Graduação em Engenharia Agrônômica. Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, ESA, França. (2008)	Mestrado em Engenharia de Produção.UFSCAR (2010).	Doutorado em Engenharia de Produção. UFSCAR (2014)		2127180000258691
Cristiano Torezzan	2010	Processo Seletivo	Licenciatura em Matemática – UNEMAT (1999)	—	Doutorado em Matemática Aplicada - UNICAMP (2009)	Pós-Doutorado - UNICAMP (2009-2010)	1314550908170192
	2014	Concurso Público					
Daniel Iwao Suyama	2017	Concurso Público	Graduação em Engenharia Mecânica. FEIS/UNESP (2008)	Mestrado em Programa de Pós-graduação em Engenharia Mecânica. FEIS/UNESP (2010)	Doutorado em Doutorado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2014)		7240909307602526



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Diego Jacinto Fiorotto	2018	Concurso Público	Graduação em matemática. UNESP (2008)	Mestrado em Matemática. UNESP (2011)	Doutorado em Matemática. UNESP (2015)	<p>Pós-Doutorado. École des Hautes Études Commerciales de Montréal, HEC Montréal, Canadá. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2017)</p> <p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. Grande área: Engenharias (2018)</p>	2533297944605843
	2009	Processo Seletivo	Graduação em Engenharia Mecânica. Unicamp (1999)	Mestrado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2003)	Doutorado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2007)	<p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2009)</p>	1175485122352044
2015	Concurso Público	<p>Pós-Doutorado. Politecnico di Milano, POLIMI, Itália. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2013)</p>					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Giovana da Silva Padilha	2015	Concurso Público	Graduação em engenharia industrial química. FAENQUIL (2002)	Mestrado em Engenharia Química. Unicamp (2006)	Doutorado em Engenharia Química. Unicamp (2010)	<p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2015)</p> <p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Grande área: Engenharias (2015)</p>	5455653380471789
Jaime Hideo Izuka	2014	Concurso Público	Graduação em Engenharia Mecatrônica. EPUSP (1998)	Mestrado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2009)	Doutorado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2013)		6290802718984695
João Eloir Strapasson	2010	Processo Seletivo	Graduação em Matemática – Universidade Federal do Paraná –UFPR (2003)		Doutorado em Matemática - UNICAMP (2007)	<p>Pós-Doutorado - UNICAMP <i>Grande área:</i> Ciências Exatas e da Terra / <i>Área:</i> Matemática / <i>Subárea:</i> Geometria e Topologia / <i>Especialidade:</i> Códigos</p>	756633201771792



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



	2014	Concurso Público				Corretores de Erros. (2007-2008) Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2019)	
José Luiz Pereira Brittes	2012	Processo Seletivo	Graduação em Engenharia Elétrica. Unicamp (1981)	Mestrado em Automação. EPUSP (1996)	Doutorado em Automação. EPUSP (2002)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2013)	5181866705809817
	2014	Concurso Público					
Kelly Hofsetz	2010	Concurso Público	Graduação em Engenharia Química. UCS (2000)	Mestrado em Engenharia de Alimentos. Unicamp, FEA (2003)	Doutorado em Engenharia de Alimentos. Unicamp, FEA (2007)	Pós-Doutorado. Faculdade de Engenharia Química - UNICAMP, FEQ, Brasil. Bolsista do(a): Shell Brasil Ltda, SHELL, Brasil (2010)	5294336368211812
Lais Pellizzer Gabriel	2017	Concurso Público	Graduação em Bacharelado em Química Tecnológica. PUC (2009)	Mestrado em Engenharia Química. Unicamp (2012)	Doutorado em Engenharia Química. Unicamp (2016)		7771856715556062



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Leonardo Tomazeli Duarte	2011	Processo Seletivo	Graduação em Engenharia Elétrica – UNICAMP (2004)	Mestrado em Engenharia Elétrica – UNICAMP (2006)	Doutorado em Signal, Image, Parole, Télécom (SIPT) . Institut Polytechnique de Grenoble (2009)	<p>Pós-Doutorado -UNICAMP <i>Grande área:</i> Engenharias / <i>Área:</i> Engenharia Elétrica. (2010-2011)</p> <p>Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2020)</p>	7255819542670612
	2012	Concurso Público					
Marcelo Zoéga Maialle	2010	Processo Seletivo	Graduação em Bacharelado Em Física. USO (1986)	Mestrado em Física. USP (1989)	Doutorado em Física. University of California System, UC System, Estados Unidos (1994)	<p>Pós-Doutorado. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (1995)</p> <p>Livre-docência.Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2019)</p>	5568995528811686
	2015	Concurso Público					
Marcos Henrique Degani	2010	Processo Seletivo	Graduação em Bacharelado Em Física. UFSCAR (1982)	Mestrado em Física. USP (1983)	Doutorado em doutorado em física IFUSP. USP (1988)	<p>Pós-Doutorado.Argonne National Laboratory, ANLAB*, Estados Unidos.Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa</p>	99040709478 32545



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



	2015	Concurso Público				do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (1990) Pós-Doutorado. University of Illinois - System, UILLINOIS, Estados Unidos. (1991)	
<u>Paulo Sérgio de Arruda Ignácio</u>	2014	Concurso Público	Graduação em Engenharia de Produção Mecânica. Universidade Metodista de Piracicaba, UNIMEP, Brasil. (1985)	Mestrado profissional em Qualidade. UNICAMP (2001)	Doutorado em Engenharia Civil. UNICAMP (2010)	Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2021)	2000619290063103
<u>Priscila Cristina Berbert Rampazzo</u>	2016	Concurso Público	Graduação em Matemática Aplicada e Computacional. Unicamp (2005)	Mestrado em Engenharia Elétrica. Unicamp (2008)	Doutorado em Engenharia Elétrica. Unicamp (2012)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2013)	7297488900077729



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Ricardo Floriano	2014	Concurso Público	Graduação em Física Bacharelado. UEL (2007) Graduação em Física Licenciatura. UEL (2009)	Mestrado em Física. UEL (2009)	Doutorado em Ciência e Engenharia de Materiais. UFSCAR (2012)	Pós-Doutorado. Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2014) Pós-Doutorado. Universidade Federal de São Carlos, UFSCAR, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil (2014) Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. (2021)	8893800436245833
	2011	Processo Seletivo	Graduação em Engenharia Elétrica. USP (2005)	Mestrado em Engenharia Agrícola. Unicamp (2007)	Doutorado em Doutorado em Engenharia Agrícola. Unicamp (2011)		2615066909315492
2014	Concurso Público						



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Rodrigo José Contieri	2014	Concurso Público	Graduação em física. Unicamp (2006)	Mestrado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2009)	Doutorado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2013)	<p>Pós-Doutorado. University of North Texas, UNT, Estados Unidos. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2014)</p> <p>Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Metalúrgica / Subárea: (2021)</p>	5491429306264177
Rodrigo Valio Dominguez Gonzalez	2012	Concurso Público	Graduação em Tecnologia em Processos de Produção. Faculdade de Tecnologia de São Paulo, FATEC-SP, Brasil. (2001)	Mestrado em Engenharia de Produção. UFSCAR (2006).	Doutorado em Engenharia de Produção. UFSCAR (2011).		2386487051877385
Sandra Francisca Bezerra Gemma	2009	Processo Seletivo	Graduação em Enfermagem pela Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP (1986)	Mestrado em Engenharia Agrícola na temática de Ergonomia pela Universidade Estadual de Campinas (2004)	Doutorado em Engenharia Agrícola na temática de Ergonomia pela Universidade Estadual de Campinas (2008)	Livre-docência. UNICAMP, Brasil. (2021)	7008872923416197
	2015	Concurso Público					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



<u>Washington Alves de Oliveira</u>	2014	Concurso Público	Graduação em Licenciatura em Matemática. UNICAMP (2005).	Mestrado em Matemática Aplicada UNICAMP (2008).	Doutorado em Matemática Aplicada. UNICAMP (2011).		8789150442726795
<u>Wislei Riuper Ramos Osório</u>	2011	Processo Seletivo	Graduação em Processos de Produção. FATEC (1997)	Mestrado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2000)	Doutorado em Engenharia Mecânica. Unicamp (2004)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil (2005)	9757080572695495
	2013	Concurso Público				Livre-docência. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil.. (2014)	



Núcleo Geral Comum

Nome	Ano de Admissão	Forma de Admissão	Graduação	Mestrado	Doutorado	Pós-Doutorado ou Livre Docência	ID Lattes
Álvaro de Oliveira D'Antona	2009	Processo Seletivo	Graduação em Economia – UNICAMP (1989)	Mestrado em Antropologia Social – UNICAMP. (1997).	Doutorado em Ciências Sociais – UNICAMP (2003)	Pós-Doutorado . Indiana University, IU Bloomington, Estados Unidos. (2003-2004)	1771971577733548
	2012	Concurso Público					
Carolina Cantarino Rodrigues	2014	Concurso Público	Graduação em Ciências Sociais. UNICAMP (1998)	Mestrado em Antropologia Social. UNICAMP (2004)	Doutorado em Ciências Sociais. UNICAMP (2011).	Pós-Doutorado. Laboratório de Estudos Avançados em Jornalismo, LABJOR, Brasil. Bolsista do(a): (2014)	4989529999472200



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Diego Jair Vicentin	2019	Concurso Público	Graduação em Ciências Sociais - USP (2005)	Mestrado em Sociologia - UNICAMP (2008)	Doutorado em Sociologia - UNICAMP (2016)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. (2018 - 2019)	4245451146205160
Eduardo José Marandola Junior	2012	Concurso Público	Graduação em Geografia – Universidade Estadual de Londrina – UEL (2003)	—	Doutorado em Geografia - UNICAMP (2008).	Pós-Doutorado- UNICAMP. (2008-2011) Pós-Doutorado -UNICAMP. (2011) Livre-docência.UNICAMP (2016)	3962303942126121
João José Rodrigues Lima de Almeida	2010	Processo Seletivo	Licenciatura Em Teologia. Instituto Superior de Estudios Teológicos (1986).	Mestrado em Filosofia – UNICAMP (1999)	Doutorado em Filosofia - UNICAMP (2004)	Pós-Doutorado - UNICAMP. (2007-2009)	5046328261778382
	2015	Concurso Público				Pós-Doutorado. Massachusetts Institute of Technology. (2010-2011)	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Lais Silveira Fraga	2017	Concurso Público	Graduação em Engenharia de Alimentos. - UNICAMP (2003)	Mestrado em Política Científica e Tecnológica - UNICAMP (2007)	Doutorado em Política Científica e Tecnológica - UNICAMP (2012)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. (2016)	1447465612426848
Márcio Barreto	2009	Processo Seletivo	Licenciatura em Ciências pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas (1989)	Mestrado em Educação pela Universidade Estadual de Campinas (1995)	Doutorado em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (2007).	Pós-Doutorado. Université Paris 1 Pantheon-Sorbonne, PARIS 1, França. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. (2014)	9282518073717176
	2015	Concurso Público					



Mauro Cardoso Simões	2012	Concurso Público	Graduação em Filosofia. Pontifícia Universidade Católica de Campinas, PUC-CAMPINAS, Brasil. (1997)	Mestrado em filosofia. Pontifícia Universidade Católica de Campinas, PUC-CAMPINAS, Brasil. (2001).	Doutorado em Filosofia. UNICAMP (2007).	<p>Pós-Doutorado. National University of Singapore, NUS, Cingapura. Bolsista do(a): National University of Singapore, NUS, Cingapura. (2008)</p> <p>Pós-Doutorado. University of Cambridge, CAM, Inglaterra (2009)</p> <p>Pós-Doutorado. Universitat de Barcelona, UB, Espanha. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2015)</p> <p>Pós-Doutorado. Università degli Studi di Roma La Sapienza, UNIROMA, Itália. (2020)</p> <p>Livre-docência. UNICAMP (2020)</p>	5450828270174612
--------------------------------------	------	------------------	--	--	---	--	------------------



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Peter Alexander Bleinroth Schulz	2009	Transferência	Graduação em Física. UNICAMP (1984)	Mestrado em Física. UNICAMP (1985)	Doutorado em Física. Universidad Autónoma de Madrid, UAM, Espanha. (1989) Doutorado em Física. UNICAMP (1990)	Pós-Doutorado. Max Planck Institut Fuer Festkoerperforschung, MPI-STUTTGART, Alemanha. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (1992) Livre-docência. UNICAMP (1996).	6073974259027393
Rafael de Brito Dias	2011	Processo Seletivo	Graduação em Economia pela Facamp (Faculdades de Campinas, 2003).	Mestre em Política Científica e Tecnológica pela Unicamp (2005).	Doutorado em Política Científica e Tecnológica pela Unicamp (2009), com período de estágio no Georgia Institute of Technology (2009)	Pós-Doutorado. University of Sussex, SUSSEX, Inglaterra. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. (2015-2016) Livre-docência. UNICAMP (2019)	6070019241046907
	2013	Concurso Público					
Roberto Donato da Silva Júnior	2015	Concurso Público	Graduação em ciências sociais. UNESP (1999)	Mestrado em Sociologia UNESP (2008).	Doutorado em Ambiente e Sociedade. UNICAMP (2013).	-	751801699457342



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Tristan Guillermo Torriani	2011	Processo Seletivo	Graduação em Filosofia pela Universidade Estadual de Campinas (1992)	Mestrado em Filosofia pela Universidade Estadual de Campinas (1995)	Doutorado em Filosofia pela Universidade Estadual de Campinas (2004). Coursou o doutorado em Filosofia na Otto Von Guericke Universität Magdeburg (de 1995 a 1999) enquanto bolsista da CAPES e do DAAD.	-	0307423123580622
	2012	Concurso Público					

Área de Saúde, Ciências do Esporte e Nutrição

Nome	Ano de Admissão	Forma de Admissão	Graduação	Mestrado	Doutorado	Pós-Doutorado ou Livre Docência	ID Lattes
Adriana Souza Torsoni	2010	Processo Seletivo	Graduação em Ciências Biológicas - UNICAMP (1995)	Mestrado em Bioquímica – UNICAMP (1999).	Doutorado em Clínica Médica – UNICAMP (2005)	Pós-Doutorado – UNICAMP. (2005-2006)	0261125208602999
	2015	Concurso Público					
Adriane Elisabete Antunes de Moraes	2009	Processo Seletivo	Graduação em Nutrição – UFPEL (1998)	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPEL (2000).	Doutorado em Alimentos e Nutrição - UNICAMP (2004).	Pós-Doutorado - ITAL (2005-2008)	4132577825879693



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



	2012	Concurso Público					
Alcides José Scaglia	2010	Processo Seletivo	Graduação em Educação Física - UNICAMP (1995)	Mestrado em Educação Física – UNICAMP (1999)	Doutorado em Educação Física – UNICAMP (2004)	Livre-docência. UNICAMP (2019)	6052868681786447
	2014	Concurso Público					
Ana Carolina Junqueira Vasques	2014	Concurso Público	Graduação em Nutrição e Saúde. - UFV (2006)	Mestrado em Ciência da Nutrição - UFV (2008)	Doutorado em Clínica Médica - UNICAMP, (2013)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2013)	7950896592554268
Andrea Maculano Esteves	2012	Concurso Público	Graduação em Educação Física. - UFU (1999)	Mestrado em Psicobiologia - UNIFESP (2003)	Doutorado em Ciências. - UNIFESP (2007)	Pós-Doutorado. Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2011)	5607722263806268



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



Augusto DucatiLuchessi	2010	Processo Seletivo	Graduação em Farmácia e Bioquímica – UNESP (1998)	Mestrado em Biotecnologia – UNESP (2001)	Doutorado em Fisiologia Humana – USP (2007)	Pós-Doutorado. University of California - San Diego, UCSD, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2017 - 2018)
	2015	Concurso Público				Pós-Doutorado. Instituto de Ciências Biomédicas - USP, ICB - USP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2008 - 2010)
						Pós-Doutorado. University of Medicine and Dentistry of New Jersey, UMDNJ, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2009 - 2009)
						Livre-docência. UNICAMP (2021)

7353253841972274



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Caroline Dario Capitani	2012	Concurso Público	Graduação em Nutrição - PUC Campinas (2001)	Mestrado em Alimentos e Nutrição – UNICAMP (2004)	Doutorado em Ciências dos Alimentos – USP (2009)	-	1043668141751568
Cláudio Alexandre Gobatto	2011	Transferência	Licenciatura Em Educação Física – UNESP (1989)	Mestrado em Ciências Biológicas Fisiologia - UNICAMP (1993)	Doutorado em Ciências Biológicas Fisiologia – UNICAMP (1997)	Pós-Doutorado. University of Wisconsin - Madison, UW, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2015 - 2016) Livre-docência - UNESP (2004).	908455099307288
Dennys Esper Correa Cintra	2010	Processo Seletivo	Graduação em Nutrição – UNIFENAS (2001)	Mestrado em Ciência da Nutrição - UFV (2003)	Doutorado em Clínica Médica – UNICAMP (2008)	Pós-Doutorado – UNICAMP (2008-2009) Pós-Doutorado. University of California - Berkeley, UCB, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa	2329875440704117



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



	2014	Concurso Público				do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2022) Livre-docência - UNICAMP (2020)	
Diogo Thimoteo da Cunha	2015	Concurso Público	Graduação em Nutrição. - UNISANTOS (2008)	Mestrado em Interdisciplinar em ciências da saúde - UNIFESP (2012)	Doutorado em Interdisciplinar em ciências da saúde - UNIFESP (2014)	Livre-docência - UNICAMP (2021).	4807107491488119
Eduardo RocheteRopelle	2011	Processo Seletivo	Graduação em Educação Física - PUC Campinas (2002)	Mestrado em Clínica Médica – UNICAMP, (2007).	Doutorado em Fisiopatologia Medica -UNICAMP (2010)	Pós-Doutorado - FCM - UNICAMP (2010-2011)	1228052025477313
	2015	Concurso Público				Pós-Doutorado. Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne, EPFL, Suíça. (2015) Livre-docência - UNICAMP (2020)	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



Eliana de Toledo Ishibashi	2012	Concurso Público	Bacharelado em Treinamento em Esportes – UNICAMP e Licenciatura em Educação Física – UNICAMP (1995)	Mestrado em Educação Física – UNICAMP (2000)	Doutorado em História- PUC/SP (2010)	Pós-Doutorado. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. (2017 - 2018)	0987782639429253
Evandro Cassiano de Lázari	2020	Concurso Público	Graduação em Educação Física. - UNICAMP (2002)	Mestrado em Educação Física - UNICAMP (2011)	Doutorado em Educação Física - UNICAMP (2017)	-	5770261599759152



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



Fabiana Braga Benatti	2018	Concurso Público	Graduação em Bacharelado em Nutrição. - USP (2008) Graduação em Bacharelado em Esporte. USP (2003)	Mestrado em Educação Física - USP (2006)	Doutorado em Ciências. USP (2011)	<p>Pós-Doutorado. Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, FMUSP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2017 - 2018)</p> <p>Pós-Doutorado. Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo, EEFUSP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2015 - 2016)</p> <p>Pós-Doutorado. Centre of Inflammation and Metabolism - Rigshospitalet - Univ of Copenhagen, CIM, Dinamarca. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. (2014 - 2015)</p> <p>Pós-Doutorado. Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, FMUSP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. Grande área: Ciências da Saúde. (2011 - 2013)</p>	0227991715057814
---------------------------------------	------	------------------	---	--	-----------------------------------	---	------------------



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



<p>Fulvia de Barros Manchado Gobatto</p>	<p>2012</p>	<p>Concurso Público</p>	<p>Bacharelado em Educação Física –UNESP (2001)</p>	<p>Mestrado em Ciências da Motricidade - UNESP (2004)</p>	<p>Doutorado em Ciência da Motricidade - UNESP (2007)</p>	<p>Pós-Doutorado.nUniversity of Wisconsin - Madison, UW, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2015 - 2016)</p> <p>Livre-docência - UNICAMP (2015)</p>	<p>7328955786748955</p>
<p>Hosana Gomes Rodrigues</p>	<p>2012</p>	<p>Concurso Público</p>	<p>Graduação em Nutrição - UNESP (2004)</p>	<p>Mestrado em Fisiopatologia em Clínica Médica - UNESP (2007)</p>	<p>Doutorado em Fisiologia - USP (2011)</p>	<p>Pós-Doutorado. Instituto de Ciências Biomédicas/USP, ICB, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2012)</p>	<p>2298321426209349</p>



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Joana Pereira de Carvalho Ferreira	2023	Concurso Público	Graduação em Psicologia. Faculdade Ruy Barbosa, FRB, Brasil. (2007)	Mestrado em Interdisciplinar em Ciências da Saúde. Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP, Brasil (2012).	Doutorado em INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS DA SAÚDE (Conceito CAPES 5). Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP, Brasil. com período sanduíche em University of Leeds (Orientador: Graham Finlayson) (2016).	Pós-Doutorado. Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2016 - 2020)	5964891579876844
Josely Rimoli	2009	Processo Seletivo	Graduação em Licenciatura em Enfermagem. - UNICAMP (1985) Graduação em Bacharelado em Enfermagem. - UNICAMP, (1983)	Mestrado em Administração e Saúde Coletiva -, UNICAMP (1999)	Doutorado em Saúde Coletiva - UNICAMP (2005)	-	6290266797294197
	2015	Concurso Público					
Igor Luchini Baptista	2016	Concurso Público	Graduação em Ciências Biológicas. - USP (2007)	-	Doutorado em Doutorado em Ciências - USP (2010) Doutorado em Doutorado em Ciências - USP (2012)	Pós-Doutorado. Universidade de São Paulo, USP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2012 - 2016) Pós-Doutorado. University of California, San Diego, UCSD, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2014 - 2015)	6952666288163330



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



José Rodrigo Pauli	2011	Processo Seletivo	Graduação em Educação Física - UNESP (2002)	Mestrado em Ciências da Motricidade - UNESP (2005)	Doutorado em Ciências Médicas - UNICAMP (2007)	<p>Pós-Doutorado – UNICAMP (2007-2008)</p> <p>Pós-Doutorado. MCPHS University, MCPHS, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil (2019)</p> <p>Livre-docência- UNICAMP (2019)</p>	4940811853835506
Julicristie Machado de Oliveira	2012	Concurso Público	Graduação em Nutrição - USP (2002)	Mestrado em Saúde Pública -USP (2006)	Doutorado em Nutrição em Saúde Pública – USP (2011)	-	2569842077393348
Larissa Rafaela Galatti	2014	Concurso Público	Graduação em Licenciatura em Educação Física.- UNICAMP (2004) Graduação em Bacharelado em Educação Física. - UNICAMP (2002)	Mestrado em Educação Física - UNICAMP (2006)	Doutorado em Educação Física - UNICAMP (2010)	-	3409947437523352



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Leandro Carlos Mazzei	2017	Concurso Público	Graduação em Educação Física. - MACKENZIE (2014) Graduação em Esporte. - USP (2001)	Mestrado em Ciências do Desporto/Gestão Desportiva- U.PORTO (2006)	Doutorado em Educação Física- EEFUEUSP (2015)	-	6222841355609478
Leandro Pereira de Moura	2016	Concurso Público	Graduação em Educação Física. - UNESP (2010)	Mestrado em Educação Física.- UNESP (2013)	Doutorado em Ciências do Movimento - UNESP (2015)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2015) Livre-docência- UNICAMP (2022)	0956117373262604
Letícia Ignácio de Souza Zimmermann	2016	Concurso Público	Graduação em Nutrição. - UFMT (2008)	Mestrado em Pós-graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo - UFMT (2010)	Doutorado em Fisiopatologia Médica - UNICAMP (2013)	-	8189434112281392



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Ligiana Pires Corona	2014	Concurso Público	Graduação em Nutrição. - SÃO CAMILO (2001)	Mestrado em Saúde Pública - USP (2009)	Doutorado em Saúde Pública - USP (2014)	-	1913659158744148
Luciano Allegretti Mercadante	2009	Processo Seletivo	Graduação em Educação Física – PUC-Campinas (1982) Graduação em Engenharia Química – UNICAMP (1985)	Mestrado em Educação Física – UNICAMP (1994)	Doutorado em Educação Física - UNICAMP (2002)	Pós-Doutorado - (2005-2007)	0927976886906041
	2014	Concurso Público					
Marciane Milanski Ferreira	2011	Processo Seletivo	Graduação em Nutrição – Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT (1997)	Mestrado em Ciências da Saúde – UFMT (2005)	Doutorado em Clínica Médica – UNICAMP (2009)	Pós-Doutorado – UNICAMP (2009-2011) Pós-Doutorado. University of Toronto, UTORONTO, Canadá. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2016 - 2017)	6364009144655593
	2014	Concurso Público					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Márcio Alberto Torsoni	2011	Processo Seletivo	Bacharelado em Ciências Biológicas, Instituto de Biociências Letras e Ciências Exatas, UNESP (1991).	Mestrado em Biologia Funcional e Molecular - UNICAMP (1994)	Doutorado em Biologia Funcional e Molecular – UNICAMP (1999)	Pós-Doutorado – UNICAMP. (2000-2002)	8292119356665674
	2015	Concurso Público				Pós-Doutorado. University of Michigan, UMICH, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2013 - 2014)	
Maria Cláudia Gonçalves de Oliveira Fusaro	2010	Processo Seletivo	Graduação em Fisioterapia pela Universidade Paulista (2001).	Mestrado em odontologia (fisiologia da dor) (2004) pela Universidade Estadual de Campinas	Doutorado (2008) em Odontologia (Fisiologia da dor) pela Universidade Estadual de Campinas (Conceito CAPES 7).	Pós-Doutorado. University of Iowa, UIOWA, Estados Unidos. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2014 - 2015)	7093805706043097
	2016	Concurso Público				Pós-Doutorado. UNICAMP - Instituto de Biologia, IB-UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2008 - 2010)	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



Mauricio Ariel Rostagno	2015	Concurso Público	Graduação em Agronomia. - UFLA (1998)	Mestrado em Vitivinicultura em Climas Cálidos. - UCA (2008) Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFV (2001)	Doutorado em Química. - UCA(2005)	Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2013 - 2015) Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): PETROBRAS, Brasil. (2011 - 2013) Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2010 - 2011) Pós-Doutorado. Instituto Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas, UCA, Espanha. (2007 - 2008) Pós-Doutorado. Universidad de Cádiz, UCA, Espanha. (2006 - 2007) Livre-docência. - UNICAMP (2021)	0399806757271042
---	------	------------------	---------------------------------------	---	-----------------------------------	--	------------------



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
 Nutrição



Milton Shoiti Misuta	2010	Processo Seletivo	Graduação em Educação Física pela Universidade Estadual de Campinas (2002)	Mestrado em Educação Física pela Universidade Estadual de Campinas (2004)	Doutorado em Educação Física pela Universidade Estadual de Campinas (2009)	-	2797982668206563
	2014	Concurso Público					
Patrícia de Oliveira Prada	2010	Processo Seletivo	Graduação em Nutrição pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) (1993).	Doutorado em fisiopatologia experimental pela Universidade de São Paulo (2001).	Doutorado em fisiopatologia experimental pela Universidade de São Paulo (2001).	<p>Pós-Doutorado. Max-Planck-Institut für Stoffwechselforschung, MAX-PLANCK, Alemanha. (2021 - 2022)</p> <p>Pós-Doutorado. Beth Israel Deaconess Medical Center, BIDMC, Estados Unidos. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. (2006 - 2009)</p> <p>Pós-Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2002 - 2006)</p> <p>Livre-docência - Unicamp (2014)</p>	6672618210028573
	2013	Concurso Público					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



Rosângela Maria Neves Bezerra	2011	Processo Seletivo	Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (1979).	Mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras. (1990)	Doutorado em Alimentos e Nutrição Experimental pela Universidade Estadual de Campinas (1999).	Pós-Doutorado. Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz -USP, ESALQ, Brasil. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. (2005-2009)	4351260629073000
	2014	Concurso Público					

ANEXO 4: Infraestrutura

1. Caracterização da infraestrutura física da Instituição reservada para o Curso:

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	5	60 lugares cada	Todas as salas são equipadas com lousa, computador, projetor multimídia, tela para projeção (de slides e vídeos) e ar condicionado. Uma destas salas possui carteiras interativas facilitando aulas com formação de grupos.
Sala de aula	6	40 lugares cada	Todas as salas são equipadas com lousa, computador, projetor multimídia, tela para projeção (de slides e vídeos) e ar condicionado.
Salas de Informática (desktops)	2	42 lugares cada	Sala de informática conta com computadores atualizados e softwares necessários para o desenvolvimento das disciplinas.
Salas de Informática (desktop)	1	60 lugares	Sala de informática conta com computadores atualizados e softwares necessários para o desenvolvimento das disciplinas.
Anfiteatro	2	120 lugares cada	A FCA conta com equipamentos de filmagem e transmissão simultânea para casos de palestras que envolvam mais do que 120 alunos (capacidade máxima dos anfiteatros).
Anfiteatro	3	90 lugares cada	A FCA conta com equipamentos de filmagem e transmissão simultânea para casos de palestras que envolvam mais do que 90 alunos (capacidade



			máxima dos anfiteatros).
Auditórios	5	130 lugares cada	A FCA conta com equipamentos de filmagem e transmissão simultânea para casos de palestras que envolvam mais do que 126 alunos (capacidade máxima dos anfiteatros)
Auditório de eventos	1	180 lugares	A FCA conta com equipamentos de filmagem e transmissão simultânea para casos de palestras que envolvam mais do que 180 pessoas. (capacidade máxima da sala). Usada preferencialmente para eventos
Sala de Cinema	1	118 lugares	Sala conta com projetor e tela de projeção próprios para cinema, conta com sistema de equipamentos de áudio e vídeo permitindo a reprodução de filmes através de DVDs, CDs, Blue-Ray quando reprodução através da internet.

A FCA possui ainda Laboratórios de Ensino e Pesquisa (que somam 7.137 m²) para as áreas de Saúde, Administração e Engenharia, Quadras Poliesportivas, sendo 2 de vôlei e basquete e 2 de handball e futsal.

2. Corpo técnico disponível para o Curso:

Tipo	Quantidade
Apoio Didático (Multimeios)	2
Biblioteca	4



Diretoria de Ensino	6
Laboratórios de Ensino	7
Laboratório de Informática	2

3. Biblioteca

A Biblioteca da FCA, oficialmente denominada “Biblioteca Prof. Daniel Hogan”, foi cadastrada no Conselho Regional de Biblioteconomia – 8ª Região, sob o nº 3869, em agosto de 2009 e integra o Sistema de Bibliotecas da Unicamp – SBU. Atualmente o Sistema de Bibliotecas da Unicamp é composto de 30 Bibliotecas, sendo uma Biblioteca Central, uma Biblioteca da área de Engenharias, uma Biblioteca de Obras Raras, 20 Bibliotecas de Unidades de Ensino e Pesquisa e 8 Bibliotecas vinculadas a outros órgãos, que atendem aos Centros e Núcleos.

O SBU tem como objetivo dar suporte aos programas de ensino, pesquisa e extensão, apoiar a definição da política de desenvolvimento dos diferentes acervos que compõem as bibliotecas da Universidade, possibilitar à comunidade universitária e o acesso à informação armazenada e gerada na UNICAMP e promover intercâmbio de experiências e acervos. Sua missão é promover o acesso, a recuperação e a preservação da informação, para subsidiar o Ensino, a Pesquisa e a Extensão, contribuindo para a educação universitária e formação profissional do indivíduo, de forma que o conhecimento adquirido possa ser aplicado no desenvolvimento da sociedade.

A Biblioteca da FCA possui um acervo multidisciplinar, que atende às diversas áreas de cursos da unidade. Todos os seus usuários cadastrados possuem acesso aos materiais de todas as bibliotecas do SBU, tendo a possibilidade de solicitar os materiais por meio do serviço de empréstimo entre bibliotecas. Além dos livros, a Biblioteca da FCA conta com acesso às publicações periódicas assinadas pelo SBU e pela CAPES, via Portal



de Periódicos, como importantes plataformas de e-books e bases de dados mundialmente reconhecidas. Os indicadores do SBU e da Biblioteca da Faculdade Ciências Aplicadas, reproduzidos a seguir demonstram o seu acervo, serviços, estrutura física e recursos humanos.

Eventos Culturais

Semana do Livro e da Biblioteca

A Biblioteca realiza anualmente ao final do mês de outubro a Semana do Livro e da Biblioteca, para promover os serviços do SBU, por meio do oferecimento de palestras e treinamentos aos seus usuários, no formato presencial e online.

Feira do Livro da FCA

A Feira do Livro da FCA é o principal projeto apoiado pela Biblioteca e surgiu como proposta da Comissão de Biblioteca em 2018 para participar de um edital interno de projetos estratégicos da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP que, dentre diversos objetivos, pretendia aproximar a comunidade de Limeira da Universidade. O evento conseguiu o apoio de mais de 15 editores e livreiros em cada uma de suas edições, tendo duas edições virtuais durante a pandemia de Covid-19 (2020 e 2021).

Informações sobre a Biblioteca da unidade e acervo disponível em:

<https://www.fca.unicamp.br/portal/pt-br/biblioteca.html>

<http://www.sbu.unicamp.br>



A Biblioteca "Prof. Dr. Daniel Joseph Hogan" em números

Dados atuais (2022)	SBU	FCA
ACERVO		
Livros	1.077.838	27.124
Teses e dissertações	65.728	364
Periódicos impressos	14.880	13
INFRAESTRUTURA		
Área construída	1.077.838	27.124
Assentos para estudo	65.728	364
Computadores	550	21
Pontos de rede	1.059	22
Rede Wireless	Sim	Sim

Dados atuais (2022)	SBU	FCA
USUÁRIOS E CAPITAL HUMANO		
Usuários ativos	52.527	3.349
Servidores - Nível Superior	100	2
Servidores - Nível Médio	189	2
Demais colaboradores	159	7
CAPACITAÇÕES (Ref. 2019)		
Usuários treinados	11.238	1.146



Dados consolidados (Ref. 2019)	SBU	FCA
CIRCULAÇÃO DE MATERIAIS		
Empréstimos domiciliares	558.140	28.050
Atendimento de EEB	2564	300
Solicitação de EEB	1505	435
CIP - CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO		
Fichas catalográficas	3.830	310

Dados do SBU e Portal de Periódicos CAPES (2022)

MATERIAIS EM MEIO ELETRÔNICO

Sistema de Bibliotecas da Unicamp - SBU

Periódicos eletrônicos em texto completo (Títulos)
Assinatura Eletrônica 918
Assinatura Impresso + Eletrônico 6
Aquisição Perpétua (*Backfiles*) 1.923

Bases de Dados

Assinatura somente online Unicamp e/ou Cruesp 66

E-Books (Títulos)

Aquisição Perpétua 319.986
Assinatura 224.160

Portal de Periódicos da CAPES

Periódicos eletrônicos em texto completo (Títulos)
Assinaturas CAPES 49.000
Bases de Dados 445



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
Projeto Pedagógico do Curso de Graduação
Nutrição



Versão atualizada em março/2023.