

**NUTRIÇÃO EAD**  
**Projeto Pedagógico de Curso**

# Projeto Pedagógico

## Bacharelado em Nutrição

### 1. OFERTA DO CURSO

#### REGIME ESCOLAR

Seriado semestral

#### CARGA HORÁRIA

O curso é desenvolvido em 2862 horas de atividades acadêmicas.

#### DURAÇÃO MÍNIMA

A integralização do Curso acontece no prazo mínimo de 4 anos, sendo o prazo máximo, o dobro do tempo normal.

#### MODALIDADE

- **Educação a Distância - EaD**
  - **Semipresencial:** aulas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem e mediação de professores-tutores e tutores presencias; encontro presencial obrigatório para avaliação individual da aprendizagem do aluno, também conta com aulas presenciais com encontros semanais, obrigatórios para discussões e troca de experiências em sala de aula sobre conteúdos e casos reais e realização de atividades práticas observando o limite máximo de 30% (trinta por cento) da carga horária total do curso, com complementação de atividades realizadas em Ambiente Virtual de Aprendizagem.

**ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES  
REALIZADAS PELO MEC**

Os atos autorizativos do curso e os últimos resultados de avaliações realizadas pelo MEC podem ser observados no Anexo A.

## **2. APRESENTAÇÃO E DIFERENCIAIS DO CURSO**

O curso de Nutrição propicia aos estudantes a integração entre a teoria e a prática desde o início do curso, evidenciada em disciplinas de caráter prático profissional desde o primeiro semestre, sustentado por um modelo pedagógico inovador que estimula o “aprender fazendo”; a experiência prática é desenvolvida em uma infraestrutura moderna e atualizada com espaços acadêmicos habilitados especificamente para atender às necessidades do curso, como laboratórios multidisciplinares, laboratórios de estrutura e função humana, laboratórios de simulação e habilidades, cozinha pedagógica, laboratórios de informática, bem como um ambiente virtual de aprendizagem (AVA) com simuladores e laboratórios virtuais. A matriz curricular integrada e interdisciplinar, com disciplinas organizadas em eixos de integração, propicia um aprendizado transversal, contínuo e flexível. É possível ampliar a experiência profissional e o *networking* nacional e internacional, por meio dos programas desenvolvido pelo núcleo de carreiras, ligas acadêmicas e incentivos à intercâmbios. Os estudantes desenvolvem suas competências sociais e de pesquisa participando de programas de iniciação científica e projetos de extensão, bem como pela disciplina Programa de Integração Saúde Comunidade que agrega os diferentes cursos da área da saúde e promove ao aluno vivência prática na comunidade, interna e externa, de forma interprofissional. Além disso, a ampla rede de parcerias com Empresas e/ou Instituições de Saúde, Públicas ou Privadas, que são referências no mercado da região nas áreas de atuação profissional, oportunizam ao estudante o desenvolvimento das competências profissionais nos cenários reais de prática e visibilidade para o mercado de trabalho.

## **3. PÚBLICO ALVO E ÁREAS DE ATUAÇÃO**

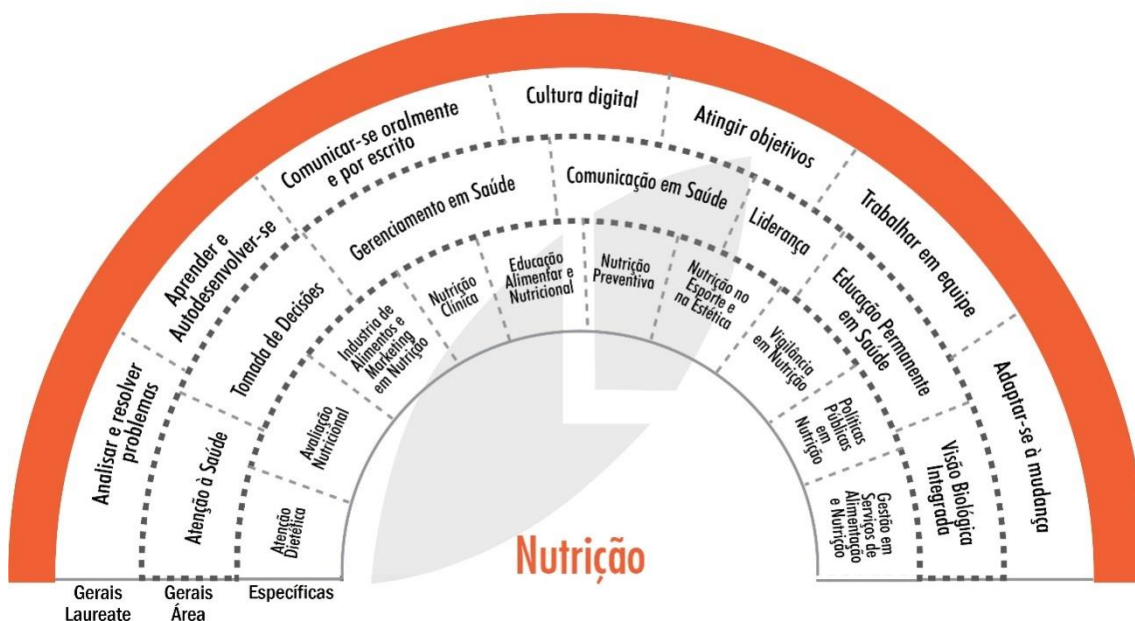
O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área de Nutrição. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de consultoria, docência, vigilância sanitária, nutrição em alimentação coletiva - gestão de unidades de alimentação e nutrição (UAM), nutrição clínica – assistência nutricional e dietoterápica hospitalar, ambulatorial, em nível de consultórios e em domicílio, nutrição esportiva e na atividade física – assistência nutricional e dietoterápica para atletas e desportistas, atuando em clínicas, consultórios, hospitais, hotéis, SPAs, indústria, restaurantes, centro esportivos, centros de reabilitação, instituições de ensino.

#### 4. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar profissionais aptos a atuar de forma generalista, crítica, ética, como cidadão com espírito de solidariedade; detentor de adequada fundamentação teórica, como base para uma ação competente, que inclua o conhecimento profundo nas grandes áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual, capacitando-o para atuação profissional em Nutrição, tanto nos aspectos técnicos-científicos, quanto na formulação de políticas, e de se tornar agente transformador da realidade presente, na busca de melhoria da qualidade de vida; comprometido com os resultados de sua atuação, pautando sua conduta profissional por critérios humanísticos, compromisso com a cidadania e rigor científico, bem como por referenciais éticos legais; consciente de sua responsabilidade como educador, nos vários contextos de atuação profissional; apto a atuar multi e interdisciplinarmente, adaptável à dinâmica do mercado de trabalho e às situações de mudança contínua do mesmo; preparado para desenvolver ideias inovadoras e ações estratégicas, capazes de ampliar e aperfeiçoar sua área de atuação.

#### 5. COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO EGRESSO

As seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:



## 6. MATRIZ CURRICULAR

Curso: Nutrição				Modalidade do Componente Curricular
CICLOS	Período/Série	Disciplina	CH Total	EAD
1º	1º Período	Estrutura e Função Humana	66	Online
		Processos Biológicos	110	Online
		Prática Dietética I	44	Presencial
		Desenvolvimento Humano e Social	88	Online
<b>TOTAL:</b>			<b>308</b>	
2º	2º Período	Sistemas Digestório e Endócrino	33	Online
		Mecanismos de Agressão e Defesa	55	Online
		Bioquímica dos Alimentos	55	Online
		Prática Dietética II	44	Presencial
		Estilo de Vida, Saúde e Meio Ambiente	88	Online
<b>TOTAL:</b>			<b>275</b>	
3º	3º Período	Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos	44	Presencial
		Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos	44	Online
		Prática Dietética III	44	Presencial
		Técnica Dietéticas e Gastronômicas	44	Presencial
		Optativa I	242	Online
<b>TOTAL:</b>			<b>330</b>	
4º	4º Período	Interação Droga Nutriente	55	Online
		Nutrição Materna e Infantil	44	Presencial
		Nutrição na Infância e na Adolescência	66	Presencial
		Função e Disfunção dos Processos Nutricionais	44	Online
		Metodologia Científica	88	Online
<b>TOTAL:</b>			<b>297</b>	
5º	5º Período	Ética e Profissionalismo em Nutrição	33	Online
		Nutrição no Adulto e no Idoso	66	Presencial
		Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	22	Presencial
		Nutrição na Atividade Física	44	Online
		Saúde Coletiva	88	Online

	<b>TOTAL:</b>		<b>297</b>		
	<b>6º Período</b>	Programa de Integração Saúde Comunidade	33	Online	
		Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição	66	Presencial	
		Nutrição Comunitária e Social	22	Presencial	
		Nutrição em Estética	22	Online	
		Bioestatística e Epidemiologia	88	Online	
	<b>TOTAL:</b>		<b>231</b>		
<b>6º</b>	<b>7º Período</b>	Estágio Supervisionado em Nutrição I	220	Presencial	
		Estágio Supervisionado em Nutrição II	220	Presencial	
		Educação e Comunicação em Saúde	44	Online	
		<b>TOTAL:</b>		<b>484</b>	
	<b>8º Período</b>	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências da Saúde	66	Online	
		Estágio Supervisionado em Nutrição III	220	Presencial	
		Optativa II	66	Online	
		Gestão de Clínicas e Consultórios	88	Online	
		Atividades Complementares	200		
		<b>TOTAL:</b>		<b>640</b>	
	<b>TOTAL:</b>		<b>2862</b>		

## 7. EMENTÁRIO

### DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL

Apresenta as transformações do ser humano e das relações de trabalho nas diferentes configurações geográficas e na evolução tecnológica e discute o ser humano no mercado de trabalho sob a perspectiva da cidadania e sustentabilidade.

### ESTRUTURA E FUNÇÃO HUMANA

Abordagem dos aspectos da estrutura dos órgãos que compõem o corpo humano e de seus mecanismos de regulação, integrando o conhecimento da morfologia e fisiologia do organismo normal. Estudo do aparelho locomotor, nervoso, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, bem como os tecidos fundamentais.

### PROCESSOS BIOLÓGICOS

Abordagem sobre a organização, estrutura e função dos seres vivos de forma integrada, com ênfase nos componentes celulares e moleculares. Discussão sobre a dinâmica das principais vias metabólicas bioquímicas e a transmissão das informações genéticas.

### PRÁTICA DIETÉTICA I

Estudo da história da nutrição e da alimentação humana, definindo a importância da Nutrição, seus campos de atuação e mercado de trabalho. Introdução à alimentação saudável e hábitos alimentares, por meio do reconhecimento de alimentos, grupos alimentares e nutrientes.

### ESTILO DE VIDA, SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Trata do conceito de saúde pública e saúde global e dos determinantes e condicionantes em saúde. Aborda as organizações e funções da saúde pública e global, bem como a importância da promoção e da proteção da saúde e prevenção de doenças.

## **SISTEMAS DIGESTÓRIO E ENDÓCRINO**

Abordagem do desenvolvimento intrauterino do sistema digestório e das glândulas endócrinas, da estrutura macro e microscópica e da função dos órgãos que o compõem, promovendo uma linha de raciocínio para o entendimento de possíveis alterações da homeostasia destes sistemas.

## **MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA**

Estudo de aspectos da Imunologia, Microbiologia e Parasitologia. Exploração dos mecanismos de virulência dos organismos patogênicos (bactérias, fungos, vírus e parasitas) e sua interação com o sistema imune na manutenção da saúde e no processo de doença.

## **BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS**

Estudo dos aspectos bioquímicos e funcionais dos nutrientes e dos compostos bioativos dos alimentos, bem como de sua relação nos processos metabólicos de indivíduos saudáveis. Comparação do metabolismo dos nutrientes entre indivíduos saudáveis e com doenças crônicas não transmissíveis.

## **PRÁTICA DIETÉTICA II**

Estudo dos alimentos, seus nutrientes e suas propriedades funcionais. Avaliação do estado nutricional com base na antropometria, bem como, a determinação das necessidades de energia, macro e micronutrientes, com base nas recomendações nutricionais, para indivíduos saudáveis.

## **CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS**

Fundamentação teórica e experimental das medidas necessárias para o controle higiênico, sanitário e a segurança alimentar, com foco na prevenção de Doenças Transmitidas pelos Alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e na utilização das ferramentas legais para a produção de alimentos seguros.

## **BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Caracterização de noções de química analítica e quantitativa, na determinação da composição química, elaboração da informação nutricional, padrões de identidade e qualidade de produtos alimentícios, segundo legislação. Aborda critérios de seleção de ingredientes, matérias primas, processamentos, métodos de conservação de alimentos, análise sensorial, aspectos éticos e de promoção à saúde.

## **PRÁTICA DIETÉTICA III**

Estudo de métodos de avaliação dietética. Planejamento e elaboração de planos dietéticos e orientação nutricional para adultos e idosos saudáveis, considerando as recomendações nutricionais específicas, as dimensões biopsicossociais, culturais e os hábitos alimentares desses indivíduos, bem como os aspectos sensoriais dos alimentos e/ou preparações. Aborda as dietas modificadas em consistência.

## **TÉCNICAS DIETÉTICAS E GASTRONÔMICAS**

Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos do estudo experimental de alimentos, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de preparações culinárias, bem como, a aplicação dessas técnicas na confecção de cardápios, com características diversas, de acordo com as mais recentes normas de controle higiênico sanitário.

## **METODOLOGIA CIENTÍFICA**

A disciplina discute o conhecimento e o método científico. O enfoque recai nas etapas de pesquisa científica e nas normas e apresentação de trabalhos acadêmicos. Versa ainda sobre os gêneros textuais científicos e aspectos éticos na pesquisa.

## **FUNÇÃO E DISFUNÇÃO DOS PROCESSOS NUTRICIONAIS**

Caracterização da fisiopatologia das principais alterações dos processos bioquímicos e fisiológicos, bem como, a relação destas com a nutrição, aliando o papel dos macro e micronutrientes na prevenção e ou no tratamento das patologias.

#### **INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE**

Estudo de conceitos básicos de farmacocinética e de farmacodinâmica, relacionados à biodisponibilidade do medicamento e à interação entre drogas e nutrientes, visando eventuais intervenções.

#### **NUTRIÇÃO MATERNA E INFANTIL**

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional da gestante, nutriz e crianças até 2 anos, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

#### **NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA E NA ADOLESCÊNCIA**

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de crianças e adolescentes, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

#### **SAÚDE COLETIVA**

Aborda as políticas de saúde, os sistemas de saúde no Brasil e as características das modalidades de atenção à saúde. Discute os desafios num contexto de mudanças demográfica e epidemiológica, as crescentes demandas de saúde e as novas expectativas das populações. Apresenta uma visão global de prevenção de doenças, promoção e recuperação da saúde e melhoria da qualidade de vida das populações.

#### **ÉTICA E PROFISSIONALISMO EM NUTRIÇÃO**

Análise de ferramentas, que sustentam a ética na prática profissional, contextualizando a observação em campo, da aplicação destas ferramentas. Apresenta temas relacionados à Bioética, na promoção, proteção e recuperação da saúde, dando ênfase na relação entre os documentos normativos, que sustentam o tema e os dilemas da vida real, enfatizando o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

#### **NUTRIÇÃO NO ADULTO E NO IDOSO**

Estudo dos mecanismos fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de adultos e idosos, identificando aspectos da avaliação e diagnóstico nutricional, bem como, o planejamento dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

#### **TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL**

Análise dos conceitos de terapia nutricional, indicações, vias de acesso, aplicação e complicações. Características das formulações enterais industrializadas, apresentando os conceitos e cálculos para administração.

#### **NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA**

Estudo das bases da fisiologia e bioquímica no esporte e assistência nutricional básica (avaliação e prescrição nutricional e uso de suplementos). Atuação profissional, junto às equipes esportivas, clubes e academias.

#### **BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA**



Discute aspectos epidemiológicos de doenças e agravos no Brasil. Vigilância epidemiológica. Desenhos de estudo em Epidemiologia e Indicadores de saúde. Conceitos de estatística e bioestatística. Estatística descritiva. Medidas de dispersão. População e mostra.

### **PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO SAÚDE COMUNIDADE**

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas de atenção em saúde e bem-estar e aprendizado em grupos interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção de saúde, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

### **PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Organização dos Serviços de Alimentação e Nutrição: processos administrativos, padrões de cardápios e normas de elaboração, programas governamentais associados à gestão, aplicação da legislação sanitária e trabalhista, planejamento físico e funcional, gestão de recursos humanos, materiais e financeiros.

### **NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA E SOCIAL**

Estudo das políticas e programas de saúde, da gestão das ações de alimentação e nutrição e na equipe multiprofissional no âmbito da atenção básica, com enfoque na consolidação do Direito Humano à Alimentação Adequada e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, com promoção de práticas alimentares saudáveis e reconhecimento da alimentação como direito social e exercício da cidadania.

### **NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA**

Caracterização da utilização de conhecimentos de alimentação e nutrição como recurso de potencialização das qualidades físicas, por meio de alimentação funcional, uso de fitoterápicos, relacionados com a saúde e a estética.

### **EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO EM SAÚDE**

Concepção de educação em saúde, ações educativas para a promoção da saúde. Estilo de vida saudável e autocuidado. Educação em saúde nos diferentes contextos socioculturais. Princípios da comunicação interpessoal e interprofissional.

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO I**

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos, adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de atuação de Nutrição Social.

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO II**

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Serviços de Alimentação e Nutrição.

### **GESTÃO DE CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS**

Estudo do ambiente de negócios na saúde, regulamentação, princípios de marketing estratégico, empreendedorismo, operação de clínicas e consultórios, sustentabilidade, planejamento financeiro, gestão de pessoas e liderança, responsabilidade social e ética em saúde, saúde suplementar no Brasil, qualidade e segurança do paciente.

### **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE**

Aborda as fases do desenvolvimento de investigação científica, passando pela revisão de literatura, análises das informações e elaboração de um projeto de pesquisa com foco na publicação científica. Prepara o estudante para analisar, selecionar e elaborar relatos científicos baseado em evidências e na ética profissional do profissional de ciências da saúde.

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO III**

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Nutrição Clínica Hospitalar.

#### **OPTATIVA**

A proposta curricular é marcada pela flexibilidade que se materializa na oferta de disciplinas Optativas, aumentando o leque de possibilidade de formação para os estudantes com disciplinas que visam agregar conhecimentos ao estudante e enriquecer o currículo permitindo a busca do conhecimento de acordo com o interesse individual.

#### **ATIVIDADE COMPLEMENTAR**

As Atividades Complementares constituem **práticas acadêmicas obrigatórias**, para os estudantes dos cursos de graduação, em conformidade com a legislação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Superior e com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Tem o propósito de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional e estão formalizadas na Instituição por meio de Regulamento próprio devidamente aprovado pelas instâncias superiores, estando disponível para consulta.

## 8. METODOLOGIA, SISTEMA DE AVALIAÇÃO E DE FREQUÊNCIA

### Componente Curricular presencial

- **Metodologia:** O curso visa desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo, por meio do qual conhecimentos, habilidades e atitudes são construídos pelo estudante a partir da relação que estabelece com o mundo e com as pessoas com quem se relaciona. As aulas são estruturadas de forma a garantir elementos didáticos significativos para a aprendizagem.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada de forma continuada, por meio do uso de diferentes instrumentos de avaliação. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis), além da necessária frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina.

### Componente Curricular online

- **Metodologia:** é disponibilizado um Ambiente Virtual de Aprendizagem (*Blackboard*), além de promover a familiarização dos estudantes com a modalidade a distância. No modelo *web-based*, o processo educativo é realizado com base na aprendizagem colaborativa e significativa, por meio das Tecnologias de Informação e Comunicação. O objetivo é proporcionar uma relação de aprendizagem que supere as dimensões de espaço/tempo e que desenvolva competências necessárias para a formação dos futuros profissionais, valorizando o seu papel ativo no processo.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada no decorrer da disciplina, com entrega de atividades online e a realização de uma prova presencial, obrigatória, realizada na instituição ou polo de apoio presencial em que o estudante está devidamente matriculado. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis). Outro critério para aprovação é a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. A frequência é apurada a partir da

complete das atividades propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

## **9. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES**

O corpo docente é constituído por professores especialistas, mestres e doutores e de reconhecida capacidade técnico-profissional, atendendo aos percentuais de titulação exigidos pela legislação.

No Anexo B, tem-se a relação dos professores que integram o corpo docente do curso.

## **10. INFRAESTRUTURA**

Dentre os espaços mínimos apresentados nas sedes das Instituições encontram-se:

- Instalações administrativas para o corpo docente e tutorial e para o atendimento aos candidatos e estudantes;
- Sala(s) de aula para atender às necessidades didático-pedagógicas dos cursos ou encontros de integração;
- Recursos de Informática para o desenvolvimento de atividades diversas, com acesso à internet;
- Áreas de convivência;
- Biblioteca: a consulta às bibliografias básica e complementar são garantidas na sua totalidade em bases de acesso virtuais disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, página da biblioteca, área do aluno e acervos físicos. A IES e os polos contam com espaços de estudos. Desta forma, procura-se assegurar uma evidente relação entre o acervo com o Projeto Pedagógico do Curso, assim como manter uma constante atualização das indicações bibliográficas das disciplinas que compõem a estrutura curricular de cada curso. O acesso à informação é facilitado por serviços especializados, bem como pela disponibilização de computadores nas bibliotecas com acesso à Internet para execução de pesquisa e acesso à bases de periódicos indexados e portais de livros eletrônicos. As consultas aos acervos local e online estão disponíveis por meio da página da biblioteca no auto atendimento <https://servicos.unifg.edu.br/>
- Laboratórios didáticos especializados e profissionais: de acordo com o(s) curso(s) ofertado(s), deverão constar laboratórios didáticos específicos em

consonância com a proposta pedagógica do curso.

Conheça os locais de oferta do curso, para todas as modalidades, no site institucional: <https://unifg.edu.br/> .

## **ANEXO A – ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC**

<b>Modalidade/Local de Oferta</b>	<b>Ato Autorizativo - Criação</b>	<b>Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)</b>	<b>Conceito de Curso (CC)</b>	<b>ENADE</b>	<b>Conceito Preliminar de Curso (CPC)</b>
EAD	Resolução ConsUnEPE nº 53/2019 - UniFG	-	-	-	-

## **ANEXO B – RELAÇÃO DOS PROFESSORES QUE INTEGRAM O CORPO DOCENTE DO CURSO**

<b>NOME DO DOCENTE</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
ALYNE CAVALCANTE NUNES	ESPECIALISTA	HORISTA
CAROLINA ESTEVAM FERNANDES	DOUTOR	HORISTA
CLEBER DUARTE	DOUTOR	HORISTA
CRISLAINE GONÇALVES DA SILVA PEREIRA	MESTRE	HORISTA
EDNALDO DE SANTANA SOUZA	DOUTOR	HORISTA
FABIANA FREIRE E SILVA	ESPECIALISTA	TEMPO INTEGRAL
JONATHAN NICOLAS DO SANTOS TIBEIRO	MESTRE	HORISTA
MARIANA MENDONÇA DE ALBUQUERQUE	ESPECIALISTA	HORISTA
NATALIA MAYARA MENEZES DE SOUZA	ESPECIALISTA	HORISTA
SILVIA GOMES DE OLIVEIRA	MESTRE	HORISTA
TAMARA KELLY DE CASTRO GOMES	MESTRE	HORISTA