

**CATÁLOGO DAS CONDIÇÕES DE OFERTA DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO – CONFORME  
PORTARIA N. 2.864/2005 – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO.****INCISOS \*****I – EDITAL DE CONVOCAÇÃO DE VESTIBULAR, COM DATA DE PUBLICAÇÃO EM DOU.**

141 ISSN 1677-7069

Diário Oficial da União - Seção 3

Nº 193, segunda-feira, 06 de outubro de 2008.

**FACULDADE DE APUCARANA****EDITAL DE 29 DE SETEMBRO DE 2008****PROCESSO SELETIVO 001/2009**

De ordem da Diretora Geral da Faculdade de Apucarana, no uso de suas atribuições legais e obedecendo a Legislação pertinente, torna públicas as normas que regulamentam o Processo Seletivo Vestibular 2009, destinado ao preenchimento de vagas para os seguintes cursos mantidos pelo Centro de Ensino Superior de Apucarana: Administração, Bacharelado, 106 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 223/06 de 07/06/2006; Ciências Biológicas, Licenciatura, 116 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 677/06 de 27/09/2006; Direito, Bacharelado, 75 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 772/06 de 23/03/2006; Enfermagem, Bacharelado, 39 vagas, diurno e 59 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 677/06 de 27/09/2006; Fisioterapia, Bacharelado, 30 vagas, diurno e 48 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 677/06 de 27/09/2006; Pedagogia, Licenciatura, 239 vagas, noturno, autorizado pela Port. Nº 506/06 de 17/08/2006; Sistemas de Informação, Bacharelado, 78 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 3337/04 de 18/10/2004, aguardando homologação do MEC referente renovação de reconhecimento conforme Processo Sapiens; Turismo com Ênfase em Hotelaria, Bacharelado, 100 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 75/06 de 12/01/2006; Matemática com Ênfase em Informática, Licenciatura, 120 vagas, noturno, reconhecido pela Port. Nº 4437/05 de 22/12/2005; Nutrição, Bacharelado, 60 vagas, vespertino e 60 vagas, noturno, autorizado pela Port. 1045/06. Serão realizados três Processos Seletivos, o primeiro Processo Seletivo será realizado no dia 07/12/2008, o segundo Processo Seletivo destinado às vagas remanescentes do primeiro Processo, no dia 01/02/2009 e o terceiro Processo Seletivo destinado às vagas remanescentes do segundo Processo, no dia 08/02/2009, no horário das 14h às 18h, na Rua Osvaldo de Oliveira, 600 – Jardim Flamingos, Apucarana/PR. A Instituição reserva-se o direito de não colocar em funcionamento o curso que não contar com o número mínimo de alunos matriculados que possibilite a formação de uma classe. As inscrições serão feitas na Central de Atendimento/Protocolo no período de 20/10/2008 a 05/12/2008 para o primeiro Processo Seletivo; no período de 06/01/2009 a 31/01/2009 para o segundo Processo Seletivo e no período de 06/01/2009 a 06/02/2009 para o terceiro Processo Seletivo, no horário das 08h às 22h de segunda a sexta-feira e pelo site [www.fap.com.br](http://www.fap.com.br), mediante preenchimento do requerimento próprio, entrega de documentação legível e comprovação do pagamento da respectiva taxa no valor de R\$ 30,00. As provas versarão sobre conhecimentos adquiridos no Ensino Fundamental e Médio. O Candidato que tirar zero na prova de redação, ou não comparecer será desclassificado. As matrículas serão válidas para os resultados dos dois Processos Seletivos e deverão ser feitas na secretaria da faculdade, mediante apresentação da documentação legalmente exigida. Havendo desistência de candidatos classificados, serão convocados os candidatos excedentes para o preenchimento das respectivas vagas remanescentes, de acordo com a ordem decrescente de classificação. Os cursos objetos deste Edital funcionarão no endereço acima citado. Não há, em nenhuma hipótese, revisão ou vista de provas, bem como devolução da taxa de inscrição. O ato de inscrição implica na adesão às normas do Edital. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Permanente do Processo Seletivo.

JOSEANE BALAN DA SILVA  
Diretora Geral

## II – RELAÇÃO DOS DIRIGENTES DA INSTITUIÇÃO, INCLUSIVE COORDENADORES DE CURSOS EFETIVAMENTE EM EXERCÍCIO.

Dirigente	Cargo	Titulação
Lívia Pinheiro Guimarães	Diretora Presidente – Mantenedora	Especialista
Joseane Balan da Silva	Diretora Geral e Acadêmica	Mestre
João Roberto Balan da Silva	Diretor Administrativo	Especialista
Fábio Miquelin	Diretor Financeiro	Graduado
Viviane Novelli	Secretária Geral de Relações Institucionais	Especialista
Jeicy Maria de Lima	Secretária Geral de Controle e Registro Acadêmico	Graduada
Ilma Aparecida Floreano Serrante	Bibliotecária	Especialista
Neuzeli Benedita Costa de Lima	Presidente do ISEFAP e Coordenadora do NAP	Especialista
Marli Regina Fernandes da Silva	Coordenadora do NEAD	Mestre

### CURSO: ADMINISTRAÇÃO (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Hermes Schneider	Coordenador	Mestre

### CURSO: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Edson Scolin	Coordenador	Mestre

### CURSO: DIREITO (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Aluísio Henrique Ferreira	Coordenador	Mestre

### CURSO: ENFERMAGEM (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Glória Maria de Assis Alavarse	Coordenadora	Mestre

### CURSO: FISIOTERAPIA (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Kleber Rogério Andolfato	Coordenador	Especialista

### CURSO: MATEMÁTICA COM ÊNFASE EM INFORMÁTICA (LICENCIATURA)

Dirigente	Cargo	Titulação
Sérgio Dantas	Coordenador	Mestre

### CURSO: NUTRIÇÃO (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Tatiana Marin	Coordenadora	Mestre

### CURSO: PEDAGOGIA (LICENCIATURA)

Dirigente	Cargo	Titulação
Neuzeli Benedita Costa de Lima	Coordenadora	Especialista

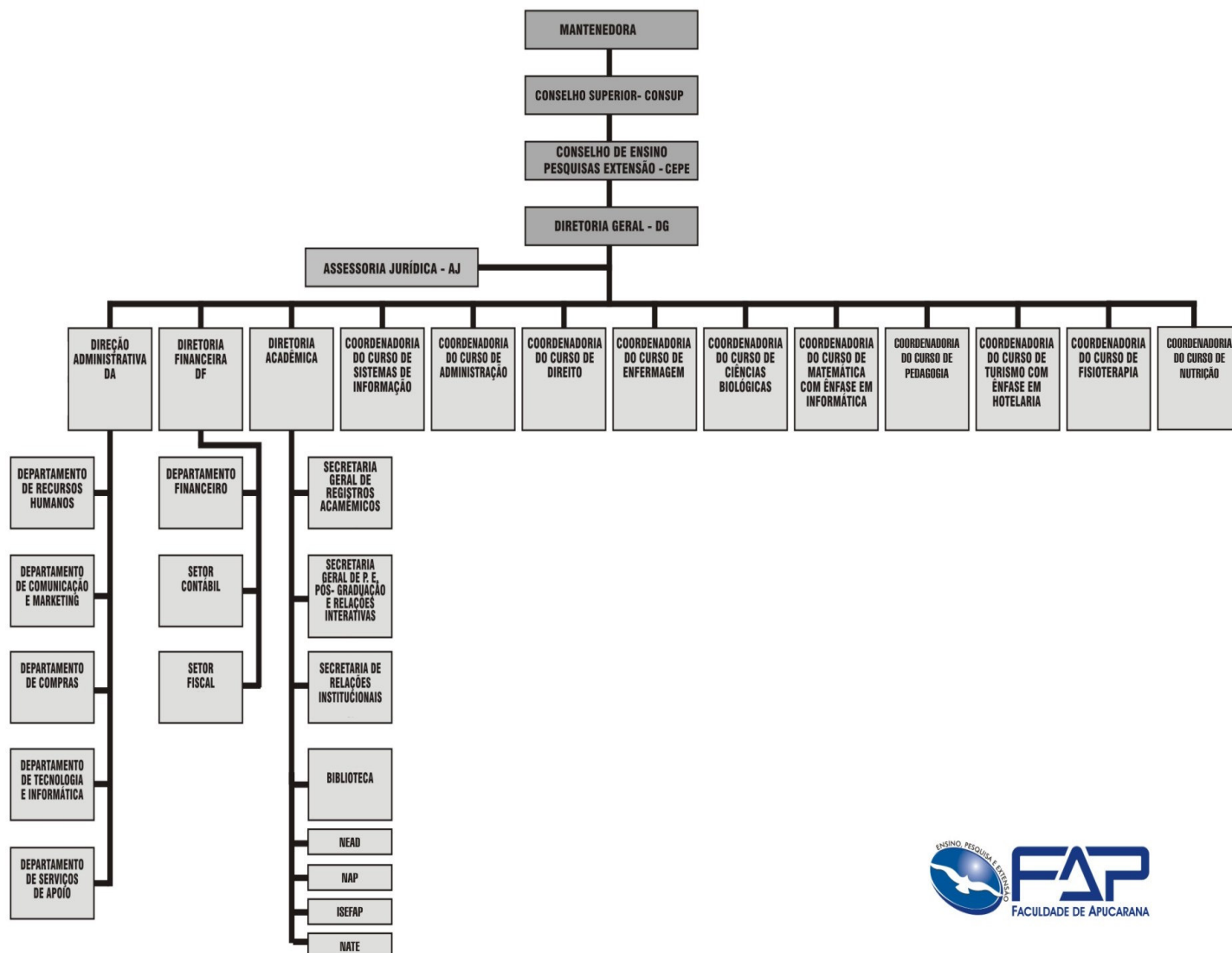
### CURSO: SISTEMAS DE INFORMAÇÃO (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Lisandro Rogério Modesto	Coordenador	Mestre

### CURSO: TURISMO COM ÊNFASE EM HOTELARIA (BACHARELADO)

Dirigente	Cargo	Titulação
Geisianne Rizo Cordeiro dos Santos	Coordenadora	Especialista

## ORGANOGRAMA ESTRUTURAL DA FAP - FACULDADE DE APUCARANA



### III – PROGRAMA DE CADA CURSO OFERECIDO E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES, SUA DURAÇÃO, REQUISITOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.

#### CURSO DE BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO

Sem.	Disciplina	Horas
1º	Empreendedorismo	34
1º	Fundamentos Filosóficos	34
1º	Informática e Multimídia	34
1º	Introdução à Administração	68
1º	Matemática Aplicada à Administração	68
1º	Produção de Texto Científico	34
1º	Gestão de Carreira	34
1º	Cultura Organizacional	34
2º	Responsabilidade Social e Terceiro Setor	34
2º	Introdução à Economia	68
2º	Estatística Aplicada à Administração	68
2º	Competências da Administração	68
2º	Linguagem e Comunicação Empresarial	34
2º	Dinâmica das Idéias Sociais	68
3º	Direito Empresarial	68
3º	Introdução ao Marketing	34
3º	Matemática Financeira e Comercial	68
3º	Psicologia Aplicada à Administração	34
3º	Introdução à Contabilidade	68
3º	Administração de Recursos Humanos	68
4º	Plano de Negócio	68
4º	Liderança e Negociação	34
4º	Administração de Produção	68
4º	Pesquisa Mercadológica	34
4º	Contabilidade Gerencial e de Custos	68
4º	Elaboração de Projeto de Pesquisa	34
4º	Estágio I - Diagnóstico Empresarial	102
5º	Logística Empresarial	68
5º	Qualidade e Produtividade	68

5º	Desenvolvimento e Gestão de Produtos e Marcas	<b>68</b>
5º	Sistemas de Informações Gerenciais	<b>34</b>
5º	Administração Financeira e Orçamentária	<b>68</b>
5º	Estágio II – Avaliação de Mercado	<b>102</b>
6º	Planejamento Estratégico Empresarial	<b>68</b>
6º	Administração de Vendas	<b>68</b>
6º	Comunicação Integrada de Marketing	<b>68</b>
6º	Gestão de Materiais e Patrimônio	<b>68</b>
6º	Mercado de Capitais	<b>34</b>
6º	Estágio III – Avaliação Financeira	<b>102</b>
7º	Administração de Micro e Pequena Empresa	<b>68</b>
7º	Gestão de Projetos Empresariais	<b>34</b>
7º	Gestão de Processos	<b>68</b>
7º	Comércio Exterior	<b>34</b>
7º	Gestão de Inovação	<b>68</b>
7º	Legislação Tributária	<b>34</b>
7º	Estágio IV – Elaboração de Plano de Negócio	<b>102</b>
8º	Jogos de Empresa	<b>34</b>
8º	Marketing Internacional	<b>68</b>
8º	Governança Corporativa nas Organizações	<b>34</b>
8º	Consultoria Empresarial	<b>34</b>
8º	Administração de Empresa Familiar	<b>34</b>
8º	Processo Decisório	<b>68</b>
8º	Gestão Ambiental	<b>34</b>
8º	Estágio V - Avaliação e Apresentação	<b>102</b>
<b>Total</b>		<b>3060</b>
Atividades Acadêmicas Complementares		120

**CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1°	Biologia Celular e Molecular	68
1°	Química Geral e Orgânica	102
1º	Anatomia do Aparelho Locomotor e Nervoso	51
1º	Psicologia da Educação	68
1º	Matemática aplicada à Biologia	34
2°	Embriologia e Histologia	68
2º	Anatomia Visceral	51
2°	Metodologia da Pesquisa	68
2°	Bioquímica	102
2º	Física aplicada à Biologia	51
3º	Biologia de Invertebrados I	102
3º	Políticas Públicas para Educação Básica	34
3º	Biofísica e Fisiologia Animal I	102
3º	Microbiologia Básica	51
3º	Botânica Criptogâmica	51
4º	Biologia de Invertebrados II	102
4º	Informática Aplicada	34
4º	Filosofia Educacional	34
4º	Geologia	51
4º	Biofísica e Fisiologia Animal II	102
5º	Morfo-anatomia e sistemática de Fanerógamas	102
5º	Didática	68
5º	Biologia de Vertebrados	102
5º	Bioestatística	68
6º	Parasitologia Geral	68
6°	Genética Geral e Humana	68
6º	Fisiologia Vegetal	68
6º	Ecologia de Populações e Comunidades	68
6°	Estágio Supervisionado I	68
7º	Sociologia	34
7º	Ecologia de Ecossistemas e Conservação Biológica	68
7°	Evolução	68
7º	TCC1	34
7º	Imunologia	51
7°	Estágio Supervisionado II	170
7º	Legislação Ambiental Básica	34
8º	Paleontologia	34
8º	Seminários	34
8°	Trabalho de Conclusão de Curso II	51
8º	Libras	68
8º	Bioética	34
8°	Estágio Supervisionado III	153
<b>Total</b>		<b>2839</b>
<b>Atividades Acadêmicas Complementares</b>		<b>200</b>

**CURSO DE BACHARELADO EM DIREITO**

Sem.	Disciplina	Horas
1º	Introdução ao Estudo do Direito	68
1º	Direito Civil I	102
1º	Códigos e suas Linguagens	68
1º	Metodologia da Pesquisa Jurídica	34
1º	Ciência Política	34
1º	Economia Política	34
2º	Direito Civil II	68
2º	Direito Penal I	68
2º	Direito Constitucional I	102
2º	Técnicas de Redação	34
2º	Filosofia Geral	34
2º	Psicologia aplicada ao Direito	34
3º	Direito Civil III	68
3º	Direito Penal II	68
3º	Direito Constitucional II	68
3º	Sociologia	34
3º	História do Direito	34
3º	Filosofia Jurídica	34
3º	Ética	34
4º	Direito Civil IV	68
4º	Direito Penal III	68
4º	Direito Constitucional III	34
4º	Direito Empresarial I	68
4º	Teoria Geral do Processo	68
4º	Antropologia	34
5º	Direito Civil V	68
5º	Direito Penal IV	68
5º	Direito Empresarial II	68
5º	Direito Processual Civil I	68
5º	Direito Administrativo I	68
6º	Direito Civil VI	68

6º	Direito Penal V	68
6º	Direito Empresarial III	68
6º	Direito Processual Civil II	68
6º	Direito Administrativo II	68
7º	Direito Civil VII	68
7º	Direito Processual Civil III	68
7º	Direito Processual Penal I	68
7º	Direito do Trabalho I	68
7º	Direito Empresarial IV	68
7º	Estágio Supervisionado I	85
8º	Direito Civil VIII	68
8º	Direito Processual Civil IV	68
8º	Direito Processual Penal II	68
8º	Direito do Trabalho II	68
8º	Direito Internacional I	34
8º	Direito do Consumidor	34
8º	Estágio Supervisionado II	85
9º	Direito Processual do Trabalho I	68
9º	Direito Tributário I	68
9º	Direito Previdenciário I	34
9º	Direito Internacional II	34
9º	Tópicos de Direito I	68
9º	Trabalho de Curso I	34
9º	Estágio Supervisionado III	85
10º	Direito Processual do Trabalho II	68
10º	Direito Tributário II	68
10º	Tópicos de Direito II	68
10º	Direito Ambiental	34
10º	Direito Previdenciário II	34
10º	Trabalho de Curso II	34
10º	Estágio Supervisionado IV	85
<b>Total</b>		<b>3672</b>
Atividades Acadêmicas Complementares		180

**CURSO DE BACHARELADO EM ENFERMAGEM**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1º	Anatomia I	85
1º	Citologia e histologia I	51
1º	Bioquímica	51
1º	Microbiologia aplicada à Enfermagem	51
1º	História e Legislação da Enfermagem (EAD)	51
1º	Saúde Coletiva I (EAD)	51
2º	Metodologia da pesquisa científica	34
2º	Anatomia II	51
2º	Embriologia e Genética Humana	68
2º	Citologia e histologia II	51
2º	Fundamentos do cuidado humano I	68
2º	Saúde Coletiva II	51
2º	Princípios Básicos da Alimentação (EAD)	34
3º	Bioética	34
3º	Bioestatística e informática	51
3º	Fisiologia geral e biofísica	68
3º	Antropologia Filosófica	34
3º	Fundamentos do Cuidado Humano II	68
3º	Parasitologia	68
4º	Farmacologia geral	51
4º	Patologia Geral	51
4º	Fisiologia sistêmica	51
4º	Práticas de Educação em Saúde	34
4º	Vigilância em Saúde	51
5º	Farmacologia aplicada à Enfermagem	51
5º	Psicologia aplicada à Saúde	68
5º	Patologia Sistêmica	51
5º	Fundamentos do cuidado humano III	204
6º	Enfermagem em saúde do adulto e do idoso	204
6º	Enfermagem em saúde coletiva + DT	187
6º	Disciplina Optativa (Práticas Psicopedagógicas aplicadas na Saúde ou Libras)	51

7º	Enfermagem em Centro Cirúrgico	<b>153</b>
7º	Enfermagem na Saúde da criança e do adolescente	<b>204</b>
7º	Enfermagem na Saúde da mulher e do neonato	<b>204</b>
8º	Enfermagem ao paciente crítico	<b>187</b>
8º	Enfermagem na Saúde Mental I	<b>136</b>
8º	Trabalho de conclusão de curso I	<b>17</b>
9º	Gerenciamento dos Serviços de Saúde	<b>170</b>
9º	Enfermagem na Saúde Mental II	<b>51</b>
9º	Saúde do Trabalhador	<b>68</b>
9º	Trabalho de conclusão de curso II	<b>17</b>
10º	Estágio supervisionado	<b>520</b>
<b>Total</b>		<b>3801</b>
Atividades Acadêmicas Complementares		200

**CURSO DE BACHARELADO EM FISIOTERAPIA**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1°	Anatomia Humana I	51
1°	Citologia e Histologia	68
1°	Bioquímica	34
1°	Fisiologia Geral I	68
1°	Biofísica	51
1º	Sociologia - Antropologia da Saúde	34
1º	Princípios Básicos da Fisioterapia	34
2º	Anatomia Humana II	68
2°	Fisiologia Geral II	51
2°	Informática em Saúde	34
2º	Imunologia	34
2º	Embriologia e Genética Humana	51
2º	Bioestatística	34
2º	Ética Profissional e Deontologia em Fisioterapia	34
2º	Metodologia da Pesquisa Científica	34
3º	Cinesiologia	51
3º	Diagnóstico por Imagem	34
3º	Psicologia	34
3º	Bases, Métodos e Técnicas de Avaliações em Fisioterapia	68
3º	Cuidados Básicos em Saúde e Procedimento de Emergência	34
3º	Patologia Geral	34
3º	Farmacologia	34
3º	Neuroanatomia	51
4º	Mecanotermofototerapia	68
4º	Saúde Pública e Epidemiologia	34
4º	Cinesioterapia	68
4º	Fisiopatologia I	51
4º	Fisioterapia Preventiva e Ergonomia	68
4º	Recursos Terapêuticos Manuais	51
5º	Eletroterapia	51
5º	Fisioterapia Aquática	51

5º	Ortopedia, Traumatologia e Reumatologia Clínica	<b>51</b>
5º	Fisiopatologia II	<b>51</b>
5º	Órtese e Prótese	<b>34</b>
5º	Fisioterapia Dermato-Funcional	<b>68</b>
5º	Nutrição	<b>34</b>
6º	Fisioterapia Aplicada Cardiovascular	<b>68</b>
6º	Fisioterapia Aplicada Ortopedia, Traumatologia e Reumatologia I	<b>68</b>
6º	Fisioterapia Aplicada Pediátrica	<b>68</b>
6º	Fisioterapia Aplicada Neurologia I	<b>68</b>
6º	Fisioterapia Aplicada em Ginecologia e Obstetrícia	<b>68</b>
7º	Fisioterapia Aplicada Respiratória e Terapia Intensiva	<b>102</b>
7º	Fisioterapia Aplicada Ortopedia, Traumatologia e Reumatologia II	<b>68</b>
7º	Fisioterapia Aplicada em Geriatria	<b>68</b>
7º	Fisioterapia Aplicada em Neurologia II	<b>68</b>
7º	Empreendedorismo	<b>34</b>
8º	Estágio Supervisionado I	<b>476</b>
8º	Trabalho de Conclusão de Curso I	<b>34</b>
9º	Estágio Supervisionado II	<b>476</b>
9º	Trabalho de Conclusão de Curso II	<b>34</b>
<b>Total</b>		<b>3400</b>
<b>Atividades Acadêmicas Complementares</b>		<b>200</b>

**CURSO DE LICENCIATURA EM LETRAS – HABILITAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA/ESPAÑHOLA E RESPECTIVAS LITERATURAS**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1º	LÍNGUA PORTUGUESA I - Expressão escrita e compreensão de textos	68
1º	LINGÜÍSTICA I – Introdução aos estudos da linguagem	34
1º	LÍNGUA LATINA – Visão Geral	34
1º	INTRODUÇÃO AOS ESTUDOS LITERÁRIOS I– A linguagem literária	68
1º	LÍNGUA ESPANHOLA I - Estrutura da Língua	68
1º	PSICOLOGIA DA EDUCAÇÃO – Teorias cognitivas	34
1º	MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA - Fundamentos	34
2º	LÍNGUA PORTUGUESA II – Formação do Léxico e Gramática Histórica	68
2º	LINGÜÍSTICA II – Fonética e fonologia	34
2º	LITERATURA PORTUGUESA – Estudos comparativos	34
2º	INTRODUÇÃO AOS ESTUDOS LITERÁRIOS II – Modalidades da narrativa	34
2º	LEITURA E PRODUÇÃO TEXTO EM LÍNGUA PORTUGUESA Ação e reflexão na escrita	34
2º	LÍNGUA ESPANHOLA II - Morfologia	68
2º	DIDÁTICA E CONSTRUÇÃO DA AÇÃO DOCENTE I - Fundamentos	34
2º	LINGÜÍSTICA APLICADA E ENSINO DE LÍNGUA ESTRANGEIRA	34
3º	LÍNGUA PORTUGUESA III – Morfossintaxe	85
3º	LINGÜÍSTICA III – Lingüística Textual	51
3º	LITERATURA BRASILEIRA I - Introdução	34
3º	LÍNGUA ESPANHOLA III – Oralidade e escrita	68
3º	DIDÁTICA E CONSTRUÇÃO DA AÇÃO DOCENTE II – Tendências pedagógicas	34
3º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS I - Observação no Ensino Fundamental	34
3º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE ESPANHOL I – Observação no Ensino Fundamental	34
4º	LÍNGUA PORTUGUESA IV – Sintaxe	68
4º	LÍNGUA ESPANHOLA IV – Competência comunicativa	68
4º	LITERATURAS DE LÍNGUA ESPANHOLA I – Contexto histórico-social	34
4º	LITERATURA BRASILEIRA II –Períodos literários	34
4º	POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EDUCACIONAL – Organização do ensino no Brasil	34
4º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS II - Intervenção no Ensino Fundamental	68
4º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE ESPANHOL II - Intervenção no Ensino Fundamental	68
5º	LÍNGUA PORTUGUESA V – Semântica e Estilística	51
5º	LIBRAS I	34
5º	TÓPICOS ESPECIAIS EM ESTUDOS LINGÜÍSTICOS - Pragmática	34

5º	LITERATURA BRASILEIRA III – Períodos literários	<b>34</b>
5º	CRÍTICA LITERÁRIA - Pressupostos	<b>34</b>
5º	LÍNGUA ESPANHOLA V – Prática discursiva – nível básico	<b>68</b>
5º	LITERATURAS DE LÍNGUA ESPANHOLA II – Conto e poesia	<b>34</b>
5º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS III - Observação no Ensino Médio	<b>51</b>
5º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE ESPANHOL III - Observação no Ensino Médio	<b>34</b>
6º	LÍNGUA PORTUGUESA VI – Transposição didática	<b>68</b>
6º	LIBRAS II	<b>34</b>
6º	LITERATURA INFANTO-JUVENIL I – Produção literária	<b>68</b>
6º	LITERATURAS DE LÍNGUA ESPANHOLA III – Modernismo e Tendências atuais	<b>34</b>
6º	LITERATURA BRASILEIRA IV – Tendências contemporâneas	<b>34</b>
6º	LÍNGUA ESPANHOLA VI – Prática discursiva – nível intermediário	<b>34</b>
6º	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC I	<b>34</b>
6º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS IV – Intervenção no Ensino Médio	<b>51</b>
6º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE ESPANHOL IV – Intervenção no Ensino Médio	<b>51</b>
7º	LÍNGUA PORTUGUESA VII – Transposição didática	<b>68</b>
7º	Aspectos gerais da cultura espanhola	<b>34</b>
7º	TÓPICOS ESPECIAIS EM ESTUDOS LITERÁRIOS – Literatura e outras linguagens: cinema, música, teatro	<b>68</b>
7º	LÍNGUA ESPANHOLA VII – Prática discursiva – nível avançado	<b>68</b>
7º	EDUCAÇÃO ESPECIAL - Inclusão	<b>34</b>
7º	LITERATURA INFANTO-JUVENIL II - Gêneros	<b>34</b>
7º	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC - II	<b>34</b>
<b>Total</b>		<b>2516</b>
<b>Atividades Teóricas-Práticas</b>		<b>100</b>

**CURSO DE LICENCIATURA EM LETRAS – HABILITAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA/INGLÊSA E RESPECTIVAS LITERATURAS**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1º	LÍNGUA PORTUGUESA I - Expressão escrita e compreensão de textos	68
1º	LINGÜÍSTICA I – Introdução aos estudos da linguagem	34
1º	LÍNGUA LATINA – Visão Geral	34
1º	INTRODUÇÃO AOS ESTUDOS LITERÁRIOS I– A linguagem literária	68
1º	LÍNGUA INGLESA I - Estrutura da Língua	68
1º	PSICOLOGIA DA EDUCAÇÃO – Teorias cognitivas	34
1º	MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA - Fundamentos	34
2º	LÍNGUA PORTUGUESA II – Formação do Léxico e Gramática Histórica	68
2º	LINGÜÍSTICA II – Fonética e fonologia	34
2º	LITERATURA PORTUGUESA – Estudos comparativos	34
2º	INTRODUÇÃO AOS ESTUDOS LITERÁRIOS II – Modalidades da narrativa	34
2º	LEITURA E PRODUÇÃO TEXTO EM LÍNGUA PORTUGUESA Ação e reflexão na escrita	34
2º	LÍNGUA INGLESA II - Morfologia	68
2º	DIDÁTICA E CONSTRUÇÃO DA AÇÃO DOCENTE I - Fundamentos	34
2º	LINGÜÍSTICA APLICADA E ENSINO DE LÍNGUA ESTRANGEIRA	34
3º	LÍNGUA PORTUGUESA III – Morfossintaxe	85
3º	LINGÜÍSTICA III – Lingüística Textual	51
3º	LITERATURA BRASILEIRA I - Introdução	34
3º	LÍNGUA INGLESA III – Oralidade e escrita	68
3º	DIDÁTICA E CONSTRUÇÃO DA AÇÃO DOCENTE II – Tendências pedagógicas	34
3º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS I - Observação no Ensino Fundamental	34
3º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE INGLÊS I – Observação no Ensino Fundamental	34
4º	LÍNGUA PORTUGUESA IV – Sintaxe	68
4º	LÍNGUA INGLESA IV – Competência comunicativa	68
4º	LITERATURAS DE LÍNGUA INGLESA I – Contexto histórico-social	34
4º	LITERATURA BRASILEIRA II –Períodos literários	34
4º	POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EDUCACIONAL – Organização do ensino no Brasil	34
4º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS II - Intervenção no Ensino Fundamental	68
4º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE INGLÊS II - Intervenção no Ensino Fundamental	68
5º	LÍNGUA PORTUGUESA V – Semântica e Estilística	51
5º	LIBRAS I	34

5º	TÓPICOS ESPECIAIS EM ESTUDOS LINGÜÍSTICOS - Pragmática	<b>34</b>
5º	LITERATURA BRASILEIRA III – Períodos literários	<b>34</b>
5º	CRÍTICA LITERÁRIA - Pressupostos	<b>34</b>
5º	LÍNGUA INGLESA V – Prática discursiva – nível básico	<b>68</b>
5º	LITERATURAS DE LÍNGUA INGLESA II – Conto e poesia	<b>34</b>
5º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS III - Observação no Ensino Médio	<b>51</b>
5º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE INGLÊS III - Observação no Ensino Médio	<b>34</b>
6º	LÍNGUA PORTUGUESA VI – Transposição didática	<b>68</b>
6º	LIBRAS II	<b>34</b>
6º	LITERATURA INFANTO-JUVENIL I – Produção literária	<b>68</b>
6º	LITERATURA BRASILEIRA IV – Tendências contemporâneas	<b>34</b>
6º	LÍNGUA INGLESA VI – Prática discursiva – nível intermediário	<b>68</b>
6º	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC I	<b>34</b>
6º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE PORTUGUÊS IV – Intervenção no Ensino Médio	<b>51</b>
6º	PRÁTICA DE ENSINO/ESTAGIO SUPERVISIONADO DE ENSINO DE INGLÊS IV – Intervenção no Ensino Médio	<b>51</b>
7º	LÍNGUA PORTUGUESA VII – Transposição didática	<b>68</b>
7º	TÓPICOS ESPECIAIS EM ESTUDOS LITERÁRIOS – Literatura e outras linguagens: cinema, música, teatro	<b>68</b>
7º	LÍNGUA INGLESA VII – Prática discursiva – nível avançado	<b>68</b>
7º	EDUCAÇÃO ESPECIAL - Inclusão	<b>34</b>
7º	LITERATURA INFANTO-JUVENIL II - Gêneros	<b>68</b>
7º	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC - II	<b>34</b>
<b>Total</b>		<b>2516</b>
<b>Atividades Teóricas-Práticas</b>		<b>100</b>

**CURSO DE LICENCIATURA EM MATEMÁTICA COM ÊNFASE EM INFORMÁTICA**

Sem.	Disciplina	Horas
1º	Elementos da Matemática I	68
1º	Cálculo Diferencial e Integral I	102
1º	Desenho Geométrico	68
1º	Informática Operacional*	34
1º	Metodologia da Pesquisa Científica na Perspectiva da Educação Matemática I	34
1º	Psicologia Geral	34
2º	Elementos da Matemática II	68
2º	Cálculo Diferencial e Integral II	102
2º	Geometria Plana	68
2º	Prática Computacional Multimídia	34
2º	Psicologia da Educação Matemática	34
2º	Metodologia da Pesquisa Científica na Perspectiva da Educação Matemática II	34
3º	Introdução a Programação	68
3º	Cálculo Diferencial e Integral III	68
3º	Geometria Analítica	68
3º	Didática da Matemática	68
3º	Metodologia do Ensino de Matemática I*	68
4º	Cálculo Diferencial e Integral IV*	68
4º	Álgebra Linear	68
4º	Probabilidade e Estatística	68
4º	Políticas Educacionais	68
4º	Metodologia do Ensino de Matemática II	68
5º	Análise Real I	68
5º	Geometria Espacial *	68
5º	Equações Diferenciais Ordinárias	68
5º	Física Geral e Experimental I	68
5º	Prática de Ensino de Matemática com Estágio Supervisionado no Ensino Fundamental I	119
6º	Análise Real II	34
6º	Matemática Financeira*	34
6º	Álgebra	68
6º	Física Geral e Experimental II	68
6º	Modelagem Matemática I	34
6º	Filosofia da Educação Matemática	34
6º	Prática de Ensino de Matemática com Estágio Supervisionado no Ensino Fundamental II	119
7º	História da Matemática I	34
7º	Libras I	34
7º	Informática Aplicada à Educação	68
7º	Física Geral e Experimental III	34

7º	Modelagem Matemática II	34
7º	Prática de Ensino de Matemática com Estágio Supervisionado no Ensino Médio I	119
7º	Trabalho de Conclusão de Curso I	34
8º	História da Matemática II*	34
8º	Libras II	34
8º	Cálculo Numérico Computacional	68
8º	Prática de Ensino de Matemática com Estágio Supervisionado no Ensino Médio II	119
8º	Tópicos Especiais	34
8º	Trabalho de Conclusão de Curso II	34
Total		2822
Atividades Acadêmicas Complementares		200

**CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1°	Anatomia Humana	68
1°	Fundamentos da Biologia Celular	51
1°	Química e Bioquímica	85
1°	Tópicos em Nutrição	51
1°	Economia da Nutrição	34
1º	Imunologia Geral	51
2º	Histologia e Embriologia Geral	51
2º	Metodologia da Pesquisa Científica	34
2°	Nutrição Básica	51
2°	Fisiologia Humana	68
2º	Bioquímica da Nutrição	68
2º	Bioestatística e Informática Aplicada à Nutrição	51
2º	Noções de Ciências Sociais	34
3º	Parasitologia Aplicada à Nutrição	34
3º	Microbiologia Básica	51
3º	Técnica Dietética	85
3º	Saneamento Ambiental e Epidemiologia	68
3º	Genética Humana	34
3º	Farmacologia Aplicada à Nutrição	34
3º	Análise Sensorial	34
4º	Nutrição no Desenvolvimento Humano	85
4º	Educação Nutricional	68
4º	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	51
4º	Estudos Bromatológicos	68
4º	Avaliação Nutricional	68
5º	Nutrição e Administração em Saúde Pública	51
5º	Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição	68
5º	Psicologia da Alimentação e Nutrição	34
5º	Ética, Histórico e Legislação da Nutrição	34
5º	Patologia Geral	51

5º	Dietética	51
5º	Tecnologia e Controle de Qualidade dos Alimentos	68
6º	Fisiopatologia da Nutrição	119
6º	Nutrição Materno-Infantil	68
6º	Nutrição Esportiva	34
6º	Dietoterapia	102
6º	Nutrição Experimental	34
7º	Trabalho de Conclusão de Curso I	34
7º	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	136
7º	Estágio Supervisionado em Nutrição Social (Unidade Básica de Saúde/Creche-Escola)	238
7º	Seminários Avançados I	34
8º	Trabalho de Conclusão de Curso II	34
8º	Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição	187
8º	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	187
8º	Seminários Avançados II	34
<b>Total</b>		<b>2975</b>
Atividades Acadêmicas Complementares		100

**CURSO DE LICENCIATURA EM PEDAGOGIA**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1º	PESQUISA EM EDUCAÇÃO I – Construção do conhecimento científico	34
1º	ARTE E EDUCAÇÃO	34
1º	FILOSOFIA E EDUCAÇÃO	68
1º	INFORMÁTICA APLICADA	51
1º	PSICOLOGIA E EDUCAÇÃO	68
1º	LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL I	68
1º	*SEMINÁRIO I – ESPAÇO E PROCESSOS EDUCATIVOS	34
2º	PESQUISA EM EDUCAÇÃO II – Textos científicos	34
2º	HISTÓRIA E EDUCAÇÃO	34
2º	SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA DA EDUCAÇÃO	68
2º	PSICOLOGIA DA APRENDIZAGEM	68
2º	LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL II	51
2º	GESTÃO DE PROCESSOS EDUCATIVOS EM ESPAÇO ESCOLAR	68
2º	*SEMINÁRIO II – CIDADANIA, ETICA E AUTONOMIA	34
3º	PESQUISA EM EDUCAÇÃO III – Elementos de um Projeto Científico	34
3º	HISTÓRIA E EDUCAÇÃO NO BRASIL	34
3º	LIBRAS I	34
3º	ESPAÇOS E TEMPOS NA EDUCAÇÃO INFANTIL	68
3º	CONSTRUÇÃO DA AÇÃO DOCENTE I – Fundamentos	68
3º	LETRAMENTO E ALFABETIZAÇÃO	68
3º	ESTÁGIO SUPERVISIONADO I – GESTÃO EM ESPAÇO ESCOLAR	51
3º	AÇÃO DIDÁTICA – PEDAGÓGICA EM ESPAÇO ESCOLAR	17
3º	*SEMINÁRIO III – FAMÍLIA E ESCOLA	34
4º	PESQUISA EM EDUCAÇÃO IV – Elaboração do Projeto de Pesquisa	34
4º	CONSTRUÇÃO DA AÇÃO DOCENTE II – Prática Pedagógica	34
4º	LIBRAS II	34
4º	CORPO E MOVIMENTO	34
4º	LINGUA PORTUGUESA I – Conteúdo e Didática	68
4º	MATEMÁTICA I – Conteúdo e Didática	68
4º	INFANCIA: Literatura, Brincadeiras e Ludicidade	34
4º	AÇÃO DIDÁTICA – DIDÁTICA PEDAGÓGICA EM AÇÃO INFANTIL	17
4º	ESTÁGIO SUPERVISIONADO II – EDUCAÇÃO INFANTIL	68

4º	*SEMINÁRIO IV – A ARTE DE CONTAR ESTÓRIA	<b>34</b>
5º	PESQUISA EM EDUCAÇÃO V – Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa	<b>34</b>
5º	LINGUA PORTUGUESA II – Conteúdo e Didática	<b>34</b>
5º	MATEMÁTICA II – Conteúdo e Didática	<b>34</b>
5º	HISTÓRIA – Conteúdo e Didática	<b>68</b>
5º	GEOGRAFIA – Conteúdo e Didática	<b>68</b>
5º	CIÊNCIAS – Conteúdo e Didática	<b>68</b>
5º	ESTÁGIO SUPERVISIONADO III – SÉRIES INICIAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL	<b>68</b>
5º	AÇÃO DIDÁTICA PEDAGÓGICA EM SÉRIES INICIAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL	<b>17</b>
5º	*SEMINÁRIO V – RUA DE RECREIO	<b>34</b>
6º	PESQUISA EM EDUCAÇÃO VI – Finalização do Projeto de Pesquisa	<b>34</b>
6º	AVALIAÇÃO EDUCACIONAL	<b>68</b>
6º	POLÍTICAS EDUCACIONAIS NO BRASIL	<b>68</b>
6º	EDUCAÇÃO INCLUSIVA	<b>68</b>
6º	EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	<b>68</b>
6º	AÇÃO DIDÁTICA - PEDAGOGICA EM NÍVEL MÉDIO	<b>17</b>
6º	ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV - NÍVEL MÉDIO	<b>51</b>
6º	*SEMINÁRIO VI – EDUCAÇÃO ESPECIAL	<b>34</b>
7º	PESQUISA EM EDUCAÇÃO VII – Apresentação do Projeto de Pesquisa	<b>34</b>
7º	PSICOLOGIA E TRABALHO	<b>68</b>
7º	GESTÃO ESTRATÉGICA INSTITUCIONAL	<b>68</b>
7º	AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	<b>34</b>
7º	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	<b>68</b>
7º	EMPREENDEDORISMO	<b>34</b>
7º	AÇÃO DIDÁTICA - PEDAGOGICA EM ESPAÇOS NÃO - ESCOLARES	<b>17</b>
7º	ESTÁGIO SUPERVISIONADO V – O TRABALHO DO PEDAGOGO EM ESPAÇOS NÃO - ESCOLARES	<b>51</b>
7º	*SEMINÁRIO VII – DIVERSIDADE E IDENTIDADE	<b>34</b>
<b>Total</b>		<b>2788</b>
Atividades Teóricas-Práticas		100

**CURSO DE BACHARELADO EM SISTEMAS DE INFORMAÇÃO**

Sem.	Disciplina	Horas
1º	Lógica Matemática e Computacional	68
1º	* Comunicação e Expressão	68
1º	Inglês Técnico	68
1º	Algoritmos e Técnicas de Programação I	68
1º	Introdução à Informática	68
2º	* Matemática Discreta	68
2º	Algoritmos e Técnicas de Programação II	68
2º	Organização e Arquitetura de Computadores	68
2º	Análise Estruturada de Sistemas I	68
2º	Teoria Geral de Sistemas	68
3º	* Metodologia da Pesquisa	68
3º	Organização e Estruturas de Dados I	68
3º	Linguagens de Programação I	68
3º	Análise Estruturada de Sistemas II	68
3º	Bancos de Dados I	68
4º	Organização e Estruturas de Dados II	68
4º	Linguagens de Programação II	68
4º	* Sistemas Operacionais I	68
4º	Análise de Sistemas Orientada a Objetos I	68
4º	Bancos de Dados II	68
5º	Estágio Supervisionado I – Estudo de Viabilidade de um Software	34
5º	Probabilidade e Estatística	34
5º	Linguagens de Programação Orientada a Objetos I	68
5º	* Sistemas Operacionais II	68
5º	Análise de Sistemas Orientada a Objetos II	68
5º	Redes de Computadores I	68
6º	Estágio Supervisionado II – Especificação de Requisitos de Software	34
6º	Psicologia das Relações Humanas	68
6º	Noções de Direito e Ética em Tecnologia da Informação	34
6º	Linguagens de Programação Orientada a Objetos II	68
6º	Redes de Computadores II	68
6º	* Sistemas de Informação	68

7º	Trabalho de Conclusão de Curso I	<b>68</b>
7º	* Interface Homem-Máquina	<b>34</b>
7º	Engenharia de Software	<b>68</b>
7º	Programação Distribuída	<b>68</b>
7º	Tópicos Especiais em Informática I	<b>34</b>
7º	Estágio Supervisionado III – Projeto e Implementação de Software	<b>34</b>
7º	Administração e Gerenciamento de Projetos e Recursos de Informática	<b>34</b>
8º	* Empreendedorismo em Informática	<b>68</b>
8º	Estágio Supervisionado IV – Validação de Software	<b>34</b>
8º	Trabalho de Conclusão de Curso II	<b>68</b>
8º	Linguagens para Web	<b>68</b>
8º	Tópicos Especiais em Informática II	<b>34</b>
8º	Auditoria e Segurança de Sistemas de Informação	<b>68</b>
<b>Total</b>		<b>2720</b>
Atividades Acadêmicas Complementares		120

**CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO COM ÊNFASE EM HOTELARIA**

<b>Sem.</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Horas</b>
1°	Linguagem e Comunicação Empresarial	68
1°	Patrimônio Histórico, Natural e Cultural do Brasil	68
1°	Metodologia da Pesquisa Científica	51
1°	Teoria Geral do Turismo (EAD)	68
1°	Socioantropologia do Turismo	68
1º	Ética e Cidadania (EAD)	17
2º	Gestão de Agências de Turismo e Transportes	68
2º	Patrimônio Turístico Internacional	68
2°	Cenários Econômicos do Turismo	34
2°	Geografia	68
2º	Marketing Turístico (EAD)	68
2º	Estatística	34
3º	Língua Estrangeira Instrumental I (Inglês/Espanhol)	68
3º	Meios de Hospedagem (EAD)	68
3º	Eventos	68
3º	Planejamento e Organização do Turismo (EAD)	68
3º	Arte e Cultura	68
3º	Estágio Supervisionado em Turismo	102
4º	Língua Estrangeira Instrumental II (Inglês/Espanhol)	68
4º	Legislação Turística e Hoteleira	68
4º	Lazer e Recreação	68
4º	Gestão de Bares e Restaurantes	68
4º	Responsabilidade Social no Ambiente Turístico	34
4º	Inventário Turístico	34
5º	Língua Estrangeira Instrumental III (Inglês/Espanhol)	68
5º	Planejamento e Desenvolvimento de Hotéis (EAD)	68
5º	Gestão Financeira e Orçamentária	34
5º	Tecnologias em Turismo, Hotelaria e E.commerce	68
5º	Nutrição e Segurança Alimentar	34
5º	Trabalho de Conclusão de Curso (EAD)	34
5º	Práticas Hoteleiras	34

6º	Gastronomia	34
6º	Hospitalidade	68
6º	Contabilidade e Controladoria Aplicada à Hotelaria	68
6º	Sustentabilidade e Gestão Ambiental na Hotelaria	68
6º	Prática de Produção Culinária	68
6º	Relações Humanas e Empreendedorismo (EAD)	34
6º	Estágio Supervisionado em Hotelaria	204
Total		2346
Atividades Acadêmicas Complementares		200

## CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

**Art. 1º** A avaliação do rendimento escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento.

**Art. 2º** A frequência às aulas e demais atividades escolares é obrigatória, e permitida apenas aos alunos matriculados, vedado o abono de faltas.

**§ 1º** Independentemente dos demais resultados obtidos, é considerado reprovado na disciplina o aluno que não atingir frequência, de no mínimo 75%, das aulas e demais atividades programadas.

**§ 2º** As normas e procedimentos para a verificação e o registro de frequência constam de regulamento próprio, aprovado pelo Conselho Superior.

**§ 3º** O aluno convocado para integrar o Conselho de Sentença em Tribunal do Júri, manobra militar obrigatória ou a serviço da Justiça Eleitoral, assim como portadores de doenças infecto-contagiosas e as gestantes, têm direito a atendimentos especiais na forma da legislação em vigor.

**§ 4º** Desde que devidamente comprovados e amparados pela legislação especial, o prazo para os pedidos formulados com base no disposto do parágrafo anterior é de três dias úteis, contados da data de início do ocorrido.

**Art. 3º** Os alunos que tenham extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e de outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderão abreviar a duração de seus cursos, de acordo com o previsto pela legislação em vigor.

**Art. 4º** O rendimento escolar é avaliado pelo acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos em duas provas oficiais, realizadas ao longo do semestre letivo, sendo aprovado na disciplina o aluno que no final do semestre letivo, obtiver média das provas bimestrais oficiais igual ou superior a 6,0 (seis).

**§ 1º** Em cada uma das duas provas oficiais, assim como o resultado final, é atribuído ao aluno uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) com aproximação até a primeira casa decimal, não sendo permitido “arredondamento”.

**§ 2º** Nas duas etapas do período letivo semestral é atribuída ao aluno, por disciplina, uma nota de verificação do rendimento que pode ser apenas a da prova de avaliação oficial ou, a critério do professor, a média desta com as demais notas, também graduada de 0 (zero) a 10 (dez), referentes a outras formas de verificação constantes do plano de ensino da disciplina, desde que a nota da avaliação oficial represente, no mínimo, 50% da composição da média.

**§ 3º** Ao aluno que deixar de comparecer às verificações do aproveitamento na data fixada, pode ser concedida segunda oportunidade, observadas as normas estabelecidas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

**§ 4º** As provas aplicadas para verificação do rendimento escolar, de acordo com as características da disciplina, podem ser substituídas por trabalhos escritos, relatórios, estudos de casos ou outras modalidades academicamente aceitas e constantes do plano de ensino da disciplina, aprovado pelo colegiado do respectivo curso, observado o disposto no § 2º deste artigo.

**Art. 5º** Os critérios para verificação do rendimento escolar, promoção e dependência de estágio supervisionado, prática de ensino, trabalho de conclusão de curso, monografia e disciplinas com características especiais constam de regulamentos específicos, aprovados pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, por proposta da Coordenadoria de Curso.

**Art. 6º** O aluno com média semestral igual ou superior a 3,0 (três) e frequência igual ou superior a 75% da carga horária da disciplina atinente, poderá realizar exame final.

**§ 1º** O aluno de que trata o caput, será aprovado se a média aritmética entre a média semestral e a nota obtida no exame final da disciplina atinente for igual ou superior a 5,0 (cinco).

**§ 2º** Caso a média aritmética de que trata o § 1º deste artigo for inferior a 5,0 (cinco), o aluno é reprovado na disciplina.

**IV – RELAÇÃO NOMINAL DO CORPO DOCENTE DE CADA CURSO, INDICANDO A ÁREA DE CONHECIMENTO, TITULAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E REGIME DE TRABALHO.****CURSO: BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO**

PROFESSOR	ÁREA DE CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	REGIME DE TRABALHO
Antonio Pereira da Silva	Ciências Socialmente Aplicáveis	Mestrado	Economia	05 horas
Célia Regina Rando	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Administração	20 horas
Hermes Schneider	Ciências Humanas	Mestrado	Filosofia e Estudos Sociais	20 horas
José Alcione Pereira	Ciências Humanas e Aplicadas	Especialista	Administração	17 horas
Marcelo Soares Rossafa	Ciências Humanas e Aplicadas	Especialista	Comercio Exterior	10 horas
Mauro Miquelin Junior	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Administração	06 horas
Milton Pereira	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Administração	15 horas
Odair de Osti	Ciências Matemáticas e Naturais	Especialista	Ciências da Computação	20 horas
Paulo Henrique Pavolak	Ciências Socialmente Aplicáveis	Graduado	Direito	04 horas
Rodrigo Martins	Ciências Humanas e Aplicadas	Especialista	Administração	16 horas
Vitor Paulo Maestra	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Ciências Contábeis	10 horas

## CURSO: LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

PROFESSOR	ÁREA DE CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	REGIME DE TRABALHO
Alessandra Maziero Lalin Soato	Ciências Biológicas	Especialista	Ciências Biológicas	20 horas
Ana Paula Do Amaral Mônaco Foganholi	Ciências Biológicas/Agronomia	Mestrado	Ciências Biológicas	15 horas
Cristiano Marcelo Viana Cardoso	Ciências Biológicas/Botânica Taxonomia	Doutorado	Ciências Biológicas	08 horas
Daniel Meneguello Limeira	Ciências Biológicas	Mestrado	Ciências Biológicas	21 horas
Edson Fontes de Oliveira	Ciências Biológicas/Ecologia	Doutorado	Ciências Biológicas	16 horas
Edson Scolin	Ciências Biológicas/Anatomia	Mestrado	Ciências Biológicas	20 horas
Flavia Cristina Salvador	Ciências Médicas e da Saúde/Imunologia/Farmacologia	Especialista	Farmácia	10 horas
Heloisa de Camargo Tozato	Ciências Biológicas	Mestrado	Ciências Biológicas	17 horas
Jose Aparecido Pereira	Ciências Humanas/Filosofia	Mestrado	Ciências Sociais	07 horas
Joseane Balan da Silva	Ciências Biológicas/Microbiologia	Mestrado	Ciências Biológicas	20 horas
Julio César Pedroso	Ciências Humanas	Mestre	Ciências Biológicas	08 horas
Wanderson Ribeiro Aceti	Ciências Matemáticas e Naturais/Química	Especialista	Química	10 horas

**CURSO: BACHARELADO EM DIREITO**

PROFESSOR	ÁREA DE CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	REGIME DE TRABALHO
Adriano Moreira Gameiro	Ciências Socialmente Aplicáveis	Mestrado	Direito	14 horas
Aluisio Henrique Ferreira	Ciências Socialmente Aplicáveis/Direito do Trabalho	Especialista	Direito	18 horas
Elvio Flavio de Freitas Leonardi	Ciências Socialmente Aplicáveis/Direito do Trabalho e Previdenciário	Especialista	Direito	17 horas
Fabiola Cristina Carrero	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Direito	20 horas
Fernanda Eloise S Ferreira	Ciências Socialmente Aplicáveis	Mestrado	Direito	11 horas
Jose Edílson Miranda	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Direito	02 horas
Maria Fernanda Lecink Felipeto	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Direito	02 horas
Maurílio dos Santos Tedardi	Ciências Socialmente Aplicáveis/Direito Publico	Mestrado	Direito	10 horas
Raggi Feguri Filho	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Direito	07 horas
Raphael Chamorro	Ciências Socialmente Aplicáveis	Graduado	Direito	04 horas
Roberto César Cabral	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Direito	06 horas
Roberto Feguri	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Direito	08 horas
Silmara Simone Strazzi Barreto	Ciências Socialmente Aplicáveis/Direito Constitucional	Especialista	Direito	08 horas
Talita Cristina Fidelis Pereira	Ciências Socialmente Aplicáveis/Processo Penal	Especialista	Direito	08 horas
Viviane Cristina Rodrigues	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Direito	12 horas
Vladimir Stasiak	Ciências Socialmente Aplicáveis	Mestrado	Direito	08 horas

**CURSO: BACHARELADO EM ENFERMAGEM**

PROFESSOR	ÁREA DE CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	REGIME DE TRABALHO
Antonio Marcos Dorigão	Ciências Humanas/Sociologia	Mestrado	Ciências Sociais	20 horas
Carlos Henrique Przybysz	Ciências Biológicas	Graduado	Ciências Biológicas	10 horas
Gloria Maria Assis Alavarse	Ciências Médicas e da Saúde/Saúde Pública	Mestrado	Enfermagem	20 horas
Gustavo Henrique Pascoalino	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Enfermagem	12 horas
Ilka Aparecida Val	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Enfermagem	23 horas
Juliana Zin Fávero Valério	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Enfermagem	19 horas
Larissa Kelen Rossi do Espírito Santo	Ciências Médicas e da Saúde/Saúde Coletiva	Especialista	Enfermagem	19 horas
Maria Emilia Busto Miguel	Ciências Médicas e da Saúde/Saúde do Idoso	Mestrado	Enfermagem	22 horas
Marineusa Fernandes	Ciências Médicas e da Saúde/Pediatria	Especialista	Enfermagem/Obstetria	22 horas
Rita de Cássia Rosiney Ravelli	Ciências Médicas e da Saúde/Enfermagem Coletiva	Especialista	Enfermagem/Obstetria	25 horas
Rosana Betazza Trombini	Ciências Matemáticas e Naturais/Química e Bioquímica	Graduado	Química	05 horas
Sonia Maria Costa Martins	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Enfermagem	19 horas
Suzana Martins de Oliveira	Ciências Médicas e da Saúde/Obstetria	Especialista	Enfermagem	08 horas
Viviane Granado Barreira	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Enfermagem	12 horas

**CURSO: BACHARELADO EM FISIOTERAPIA**

PROFESSOR	ÁREA DE CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	REGIME DE TRABALHO
Bárbara Melina Viol	Ciências Biológicas	Graduado	Ciências Biológicas	16 horas
Danilo Marquezzi Felipe	Ciências Médicas e da Saúde	Graduado	Fisioterapia	25 horas
Edrei Daniel Vieira	Ciências Humanas	Mestrado	Teologia	04 horas
Evaldo Américo Galhardo Sanches	Ciências Médicas e da Saúde	Mestrado	Fisioterapia	06 horas
Fernando Sambugari Rodrigues	Ciências Médicas e da Saúde/Saúde Pública/Fisioterapia do Trabalho	Especialista	Fisioterapia	24 horas
Hebilla Fontana Duarte Reis	Ciências Médicas e da Saúde/Terapia Ocupacional	Especialista	Fisioterapia	24 horas
Heloisa Freiria Tsukamoto	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Fisioterapia	25 horas
Janaina Duarte	Ciências Médicas e da Saúde / fisio. pulmonar	Especialista	Fisioterapia Hospitalar	20 horas
Kleber Rogério Andolfato	Ciências Médicas e da Saúde/Terapia Ocupacional	Especialista	Fisioterapia	20 horas
Leonardo Fernandes dos Santos	Ciências Médicas e da Saúde/Protesista/Ortesista	Especialista	Fisioterapia	27 horas
Michelle Cardoso Machado	Ciências Médicas e da Saúde / Saúde coletiva	Mestrado	Fisioterapia	25 horas
Patrícia Gomes Fritzen	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Ciências Médicas e da Saúde	12 horas
Priscila Weber Domingues	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Ciências Médicas e da Saúde	25 horas

**CURSO: LICENCIATURA EM MATEMÁTICA COM ÊNFASE EM INFORMÁTICA**

<b>PROFESSOR</b>	<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Alex Carrazedo Dantas	Ciências Matemáticas e Naturais	Graduado	Matemática	22 horas
Danilo Capelari	Ciências Matemáticas e Naturais	Especialista	Física	18 horas
Jose Ricardo Santos	Ciências Matemáticas e Naturais	Mestrado	Matemática	07 horas
Loreni Aparecida Ferreira	Ciências Matemáticas e Naturais	Mestrado	Matemática	16 horas
Marcele Tavares	Ciências Matemáticas e Naturais	Mestrado	Matemática	07 horas
Maria Onide Ballan Sardinha	Ciências Matemáticas e Naturais/Ciências Humanas	Mestrado	Pedagogia/Matemática	08 horas
Marilda Trecenti Gomes	Ciências Matemáticas e Naturais	Mestrado	Matemática	16 horas
Rodolfo Eduardo Vertuan	Ciências Matemáticas e Naturais	Mestrado	Matemática	10 horas
Sergio Carrazedo Dantas	Ciências Matemáticas e Naturais	Mestrado	Matemática	17 horas

**CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

<b>PROFESSOR</b>	<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Carla Regina Pires	Ciências Médicas e da Saúde	Mestre	Nutrição	05 horas
Cristiane Alexandrino de Souza Beleze	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Nutrição	04 horas
Eduardo Amaral de Toledo	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Nutrição	16 horas
Natalia Brandão dos Santos Lourival	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Nutrição	09 horas
Priscila Figueiredo Nunes	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Nutrição	03 horas
Tatiana Marin	Ciências Médicas e da Saúde/Gestão da Qualidade de Alimentos	Mestrado	Nutrição	20 horas
Vanessa Monteiro	Ciências Médicas e da Saúde	Graduado	Enfermagem	07 horas

**CURSO: LICENCIATURA EM PEDAGOGIA**

<b>PROFESSOR</b>	<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Adenor Leonardo Terra	Ciências Humanas/Didática	Especialista	Letras	02 horas
Cibele Barneze	Ciências Humanas/Didática	Especialista	Letras	06 horas
Cíntia de Paula Choma	Ciências Humanas	Especialista	Pedagogia	12 horas
Ewerton de Oliveira Pires	Ciências Socialmente Aplicáveis	Mestre	Geografia	11 horas
Henrique Benevenuto de Souza	Ciências Humanas	Especialista	Psicologia	16 horas
Maria Cristina Lopes	Ciências Humanas	Graduado	Letras	06horas
Marli Regina Fernandes Silva	Ciências Humanas/Estágio Supervisionado	Mestrado	Pedagogia	27 horas
Neuzeli Benedita Costa Lima	Ciências Humanas/Didática	Especialista	Pedagogia	20 horas
Rosimeiri Darc Cardoso	Linguagem e Artes/Língua Portuguesa	Doutorado	Letras	20 horas
Sonia Rosana Toldo	Ciências Humanas/Didática	Especialista	Letras	06 horas
Sueli de Fátima Dias	Ciências Humanas/Didática	Mestre	Letras	06 horas

**CURSO: BACHARELADO EM SISTEMAS DE INFORMAÇÃO**

<b>PROFESSOR</b>	<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Deverson Rogério Rando	Ciências Matemáticas e Naturais	Especialista	Engenharia de Software	13 horas
Eder Yvan Gomes	Ciências Matemáticas e Naturais	Graduado	Sistemas de Informação	04 horas
Evandro Choma	Ciências Matemáticas e Naturais	Especialista	Engenharia da Computação	08 horas
Fabiano Utiyama	Ciências Matemáticas e Naturais/Programação	Mestrado	Sistemas de Informação	09 horas
Fabio Viana Perfeito	Ciências Matemáticas e Naturais/Linguagem e Programação	Especialista	Processamento de Dados	10 horas
Fabio Willian Barreto	Ciências Matemáticas e Naturais	Especialista	Ciências da Computação	04 horas
Flavio Navarro Fernandes	Ciências Matemáticas e Naturais/Software Básico	Mestrado	Ciências da Computação	10 horas
Lisandro Rogério Modesto	Ciências Matemáticas e Naturais/Software Básico	Mestrado	Tecnologia e Processamento de Dados	22 horas
Marcia Cristina Dadalto Pascutti	Ciências Matemáticas e Naturais	Mestrado	Tecnólogo em Processamento de Dados	13 horas

**CURSO: BACHARELADO EM TURISMO COM ÊNFASE EM HOTELARIA**

<b>PROFESSOR</b>	<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Denílson Fukushima	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Turismo e Hotelaria	20 horas
Doroteia Tchopko	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Turismo e Hotelaria	13 horas
Edílson Marcondes de Oliveira	Ciências Médicas e da Saúde	Especialista	Educação Física	06 horas
Geisiane Rizo Cordeiro dos Santos	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Turismo e Hotelaria	20 horas
Herbert Hosp Junior	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Hotelaria	07 horas
Leonilda Carmona Fonteque	Linguagem e Artes/Língua Espanhola	Especialista	Letras Espanhol	04 horas
Lucimeire de Fátima Sifuentes	Ciências Humanas/gastronomia	Especialista	Pedagogia	09 horas
Michele Leandro da Costa	Ciências Socialmente Aplicáveis	Especialista	Turismo e Hotelaria	06 horas
Zuleica Cassol	Ciências Socialmente Aplicáveis/Língua Inglesa	Especialista	Administração	08 horas

**V – DESCRIÇÃO DA BIBLIOTECA QUANTO AO SEU ACERVO DE LIVROS E PERIÓDICOS, POR ÁREA DE CONHECIMENTO, POLÍTICA DE ATUALIZAÇÃO E INFORMATIZAÇÃO, ÁREA FÍSICA DISPONÍVEL E FORMAS DE ACESSO E UTILIZAÇÃO.**

**- Livros**

ÁREAS	N.º TÍTULOS	N.º EXEMPLARES
Ciências Aplicadas e da Saúde	1467	3706
Ciências Humanas e Sociais	4919	10842
Ciências Exatas e Naturais	588	1733
Ciências e Conhecimento	1320	2221
<b>TOTAL</b>	<b>8294</b>	<b>18502</b>

- **Material Especial: CD-ROM** = 160
- Fitas VHS** = 490
- Boletins** = 05

**- Periódicos**

ÁREAS	N.º TÍTULOS
Ciências Aplicadas e da Saúde	18
Ciências Humanas e Sociais	23
Ciências Exatas e Naturais	5
Ciências e Conhecimento	13
<b>TOTAL</b>	<b>59</b>

**- Nível de Informatização da Biblioteca**

ACERVO			SERVIÇOS		
Nenhum	Parcial	Total	Nenhum	Parcial	Total
		<b>X</b>		<b>X</b>	

**- Área física construída**

A biblioteca está instalada no andar térreo do bloco IV do campus da FAP, numa área de 308,16m<sup>2</sup>.

**- Política de atualização do acervo**

A Biblioteca tem obtido taxa de crescimento de 6% ao ano.

**- Estatística anual da utilização do acervo (2008)**

LIVROS	
Consulta	Empréstimo
5.251	35187

**VI – DESCRIÇÃO DOS LABORATÓRIOS INSTALADOS, POR CENTRO, ÁREA DE CONHECIMENTO A QUE SE DESTINAM, ÁREA FÍSICA DISPONÍVEL E EQUIPAMENTOS INSTALADOS.**

**LABORATÓRIOS DA ÁREA DE SAÚDE E BIOLÓGICAS**

Laboratório	Área Física	Equipamentos	Capacidade de alunos	Turno de funcionamento		
				M	T	N
Prática de Enfermagem I	45,61 m <sup>2</sup>	Bolsa de poliamino, poliminerais e glicose – 1 unid. Coletor urinário de perna -1 unid. Comadre – 2 unid. Conjunto p/ nebulização – 2 unid. Cuba de inox média – 1 unid. Cuba de inox pequena – 1 unid. Cuba rim – 2 unid. Dispensador de glicose com fitas – 1 unid. Esfignomanômetro adulto – 8 unid. Estetoscópio adulto – 16 unid. Jarra de inox – 3 unid. Kit 3 mamas – 1 unid. Kit métodos anticoncepcionais – 1 unid. Quadro imantado (útero em desenv.) – 1 unid. Manequim adulto p/ ensino hospitalar – 1 unid. Manômetro do cilindro – 1 unid. Máscara p/ nebulização adulto – 1 unid. Máscara p/ nebulização infantil – 1 unid. Modelo Pélvico de acrílico – 1 unid. Negatoscópio – 1 unid. Otoscópio c/ cabo, lentes e peças – 1 unid. Papagaio – 1 unid. Prótese peniana – 1 unid. Prótese peniana c/ ejaculação – 1 unid. Régua antropométrica Roda d' água – 1 unid. Seio de pano – 1 unid. Seio de silicone – 1 unid. Simulador de ferida – 1 unid. Tambor de inox grande – 1 unid. Tambor de inox médio – 1 unid. Termômetro – 3 unid. Biombo – 1 unid. Cadeiras – 16 unid. Cama hospitalar – 1 unid. Carrinho p/ banho – 1 unid. Carrinho p/ curativo – 2 unid. Criado mudo – 1 unid. Escada c/ 2 degraus - 1 unid. Foco c/ lâmpada – 1 unid. Mesa para refeição – 1 unid.	25 a 30		X	X
Práticas de Enfermagem II	44,61 m <sup>2</sup>	Aparelho aplicador de insulina (vitajet) – 1 unid. Bacia de inox rasa – 2 unid. Balança filizola adulto – 1 unid. Balança filizola infantil – 1 unid. Balde de inox – 1 unid. Bandeja de inox grande – 1 unid. Bebê para cuidados – 2 unid. Bebê p/ procedimentos – 1 unid.	25 a 30		X	X

		Caixa de inox – 1 unid. Cuba redonda pequena – 1 unid. Cuba rim – 2 unid. Detector fetal – 1 unid. Esfignomanômetro adulto – 3 unid. Esfignomanômetro infantil – 2 unid. Estetoscópio adulto – 3 unid. Estetoscópio infantil – 1 unid. Jarra de inox – 1 unid. Mamadeira infantil – 1 unid. Máscara plastica p/ nebulização infantil – 1 unid. Máscara plástica p/ nebulização adulto – 1 unid. Papagaio – 1 unid. Régua Antropométrica madeira – 4 unid. Roda d' água – 1 unid. Série gestação com 8 fases – 1 unid. Simulador parto – 1 unid. Tambor de inox médio – 1 unid. Termômetro – 9 unid.				
Física, Biofísica e Fisiologia	53,32 m <sup>2</sup>	Agitador de tubos de ensaio - 1 unid. Esfignomanômetro - 3 unid. Estetoscópio - 3 unid. Amperímetro trapezoidal - 1 unid. Balanço magnético - 1 unid. Banco óptico Jacoby - 1 unid. Conjunto p/ lançamentos horizontais - 1 unid. Cuba do ondas - 1 unid. Dilatômetro Wunderlich linear de precisão - 1 unid. Etroboscópio eletro-mecânico - 1 unid. Fonte de alimentação - Estabilizada - 1 unid. Galvanômetro trapezoidal - 1 unid. Gerador eletrostático - 1 unid. Mesa de forças - 1 unid. Painel acrílico p/ associações de resistores - 1 unid. Painel de disco hartl - 1 unid. Painel hidrostático - 1 unid. Perfil com limitador de corrente - 1 unid. Plano inclinado completo - 1 unid. Registro variável de fio - 1 unid. Voltímetro trapezoidal - 1 unid. Termômetro - 3 unid.	25 a 30		X	X
Química e Bioquímica	53,15 m <sup>2</sup>	Balança semi-analítica - 1 unid. Banho – maria - 1 unid. Centrifuga - 1 unid. Espectrofotômetro - 1 unid. Estufa p/ secagem - 1 unid. Lavador de pipetas - 1 conj. Liquidificador - 1 unid. Manta aquecedora - 2 unid. Peagâmetro de bancada - 1 unid. Exaustor – 2 unid.	25 a 30		X	X
Biotério (sala de estar) Ante Câmara	11,37 m <sup>2</sup> 1,90 m <sup>2</sup>	Bebedouro (Vidro) - 19 unid. Bebedouro (Plástico) - 3 unid. Caixas de ratos - 10 unid. Caixas p/ camundongos - 10 unid. Tampa para caixa de rato - 10 unid. Tampa para caixa camundongo - 10 unid.				
Geologia e Paleontologia	54,38 m <sup>2</sup>	Cavadeira - 02 unid. Martelo de borracha - 02 unid. Pá - 02 unid. Peneira Grande - 02 unid.	25 a 30			X

		Talhadeira - 04 unid.				
Microbiologia e Parasitologia	54,56 m <sup>2</sup>	Microscópio Binocular - 5 und	25 a 30		X	X
Sala de Preparação de Meios, Ante Câmara e Auto Clave	54,56 m <sup>2</sup>	Autoclave - 02 und Balança analítica - 01 und Balança semi-analítica - 01 und Banho maria - 01 und Bomba a vácuo - 01 und Câmara fluxo laminar - 01 und Computador - 01 und Contador de colônia - 01 und Destilador - 01 und Estufa bacteriológica - 02 und Estufa de DBO - 01 und Estufa de secagem - 01 und Exaustor - 01 und Geladeira - 01 und Impressora - 01 und Jarra anebobiose - 03 und Lavador de pipetas - 01 und Medidor de oxigênio - 01 und Microondas - 01 und Peagmetro portátil - 01 und Shaker - 01 und Esignomanômetro - 01 und Estetoscópio - 01 und		X	X	X
Depósito de Sais e Reagentes	19,75 m <sup>2</sup>	Exaustor - 01 unid				
Sala de Áudio Visual		Retroprojetores – 02 unid.				
Biologia Celular e Molecular	86,39 m <sup>2</sup>	Câmara para Acoplar microscópio à TV - 01 unid. Microscópios binocular - 21 unid. TV - 01 unid.	25 a 30	X	X	X
Laboratório de Histologia e Embriologia	72,35 m <sup>2</sup>	Microscópio Binocular - 17 und	25 a 30	X	X	X
Laboratório de Botânica	63,88 m <sup>2</sup>	Estereomicroscópios - 09 unid. Microscópio - 01 unid.	25 a 30			X
Laboratório de Zoologia	53,32 m <sup>2</sup>	Dessecador - 1 unid. Estereomicroscópio - 17 unid. Fogareiro - 1 unid. Microscópio - 2 unid.	25 a 30			X
Sala de Coleção Didática e Sala de Criação	60,56 m <sup>2</sup>	Ar Condicionado – 02 unid.				X
Multidisciplinar de Fisioterapia	91,26 m <sup>2</sup>	Avatar I - 01 unid. Balancin - 01 unid. Banho de Parafina - 01 unid. Barra de ling - 01 unid. Bola de bobath grande - 01 unid. Bola de bobath pequena - 01 unid. Cadeira de rodas standart - 01 unid. Cadeira para turbilhão - 01 unid. Caneleira de velcro 2Kg - 2 pares Caneleiras de velcro c/ 3Kg - 2 pares Conj. c/ 5 bastões coloridos - 01 unid. Esignomanômetro - 09 unid. Estetoscópio - 09 unid. Forno de bier - 01 unid. Laser IR KLD - 01 unid.	25 a 30	X	X	X

		Mesa de Delorme com 6 anilhas - 01 unid. Motor p/ turb. C/ jato direcio. - 01 unid. Muleta canadense - 2 pares Negatoscópio - 01 unid. Roda de ombro - 01 unid. Simetógrafo - 01 unid. Tábuas Propriocepção circular - 01 unid. Tábuas Propriocepção retangular - 01 unid. Teraband azul - 01 unid. Teraband cinza - 01 unid. Teraband ouro - 01 unid. Teraband preto - 01 unid. Teraband vermelho - 01 unid. Turbilhão em fibra p/ MI e MS - 01 unid. Divã - 10 unid. Escadinha - 03 unid.				
Museu de Anatomia	26,76 m <sup>2</sup>	-	25 a 30		X	X
Didática Anatomia Humana	92,94 m <sup>2</sup>	Balde alumínio - 2 und Balde branco com tampa - 3 und Balde Pequeno com tampa - 6 und Bandejas - 4 und Caixa plástica de 70 Litros - 1 und Caixas brancas - 9 und Caixas de madeira p/ cabeças - 10 und Caixas de madeira p/ membro inferior - 10 und Caixas de madeira p/ membro superior - 10 und Caixas de madeira p/ vértebras - 10 und Caixas de plásticos 70 litros - 10 und	25 a 30		X	X
Anatomia Humana	60,99 m <sup>2</sup>	Afastador - 1 und Balde aluminio - 5 und Balde branco c/ tampa - 5 und Balde c/ tampa azul - 1 und Balde grande azul - 1 und Balde pequeno amarelo c/ tampa - 10 und Caixa branca com tampa - 3 und Caixa de alumínio - 2 und Caixa plástica de 70 litros - 1 und Madeira de suporte para cadáveres - 3 und Martelinho - 1 und Exaustor - 1 und	25 a 30		X	X
Fisioterapia Aplicada	100,16 m <sup>2</sup>	Divã - 10 unid. Escadinha - 07 unid. Barra de linge - 01 unid. Bicicleta slim (moviment) - 01 unid. Bola bobath grande - 01 unid. Bolas peq. Comum - 06 unid. Bolsa térmica c/ gel flexipac - 10 unid. Cabeçote de microondas - 01 unid. Conj. c/ 5 bastões coloridos - 01 unid. Copo coletor de vácuo - 01 unid. Espelho de parede - 03 unid. Esteira RT200 (moviment) - 01 unid. Flexímetro - 01 unid. Frequencímetro - 01 unid. Fluxometro de ar comprimido - 01 unid. Fluxometro de O2 c/ copo umid. - 01 unid. Gaiola de faraday - 01 unid. Lubrificador de esteira - 01 unid. Martelo reflexo - 14 unid.	25 a 30	X	X	X

		Mesa de Delorme - 01 unid. Microondas microterme KLD - 01 unid. Muleta canadense - 01 unid. Negatoscópio - 01 unid. Ondas curtas (Ibramed) - 01 unid. Peak Flow - 01 unid. Shaker - 03 unid. Simetógrafo - 01 unid. Infravermelho com pedestal - 01 unid. Goniômetro - 06 unid. Voldyne adulto - 05 unid. Voldyne infantil - 06 unid. Estetoscópio - 02 unid. Esfignomanômetro - 02 unid. Monitor de Frequência Cardíaca - 01 unid			
Tecnologia de Alimentos	36,66 m <sup>2</sup>	-	25 a 30		X
Análise Sensorial	24,06 m <sup>2</sup>	Cabines Individuais – 14 unid.			X
Técnica Dietética	71,95 m <sup>2</sup>	Armário de Fôrmica (6gavetas e 1 prateleira) - 01 unid. Armário Inferior (4 portas 4 gavetas) - 01 unid. Armário Superior (com 5 portas vidro) - 01 unid. Assadeira retangular 24 x 35 cm - 01 unid. Assadeira retangular 27 x 40 cm - 01 unid. Assadeira retangular 31 x 45 cm - 01 unid. Bancada para alunos - 01 unid. Banquetas - 25 unid Batedeira - 03 unid. Caçarola 3,8 L com alça 06 - unid. Caldeirão 12 L - 01 unid. Caldeirão 22 L - 01 unid. Coifa – 02 unid. Colher (mesa) - 40 unid. Colher (sobremesa) - 40 unid. Colher de arroz - 04 unid. Colher medida inox (jogo) - 01 unid. Concha - 02 unid. Copo medidor 500 ml - 02 unid. Copo reto 270 ml - 40 unid. Cortador para legumes dupla face - 03 unid. Escorredor de louça - 02 unid. Espremedor de alho - 02 unid. Espremedor de frutas - 01 unid. Espremedor de limão - 02 unid. Espumadeira - 02 unid. Faca (mesa) - 40 unid. Faca de cozinha 6" - 02 unid. Faca de cozinha 7" - 02 unid. Faca de cozinha 8" - 01 unid. Faca para carne - 01 unid. Forma (fundo removível) - 01 unid. Forma (pizza) - 02 unid. Forma (pudim) - 02 unid. Forma (redonda) - 01 unid. Frigideira - 02 unid. Garfo - 39 unid. Garfo (assado) - 02 unid. Jarra cristal 1,5 L - 02 unid. Panela de Pressão 4,5 L - 02 unid. Pegador de massa - 02 unid. Peneira chá 10 cm - 02 unid.	25 a 30		X

		Peneira chá 12 cm - 02 unid. Peneira chá 7 cm - 02 unid. Plásticos diversos - 18 unid. Porta sabão e detergentes - 02 unid. Prato raso 25 cm - 40 unid. Prato sobremesa 19 cm - 41 unid. Ralador 4 faces - 03 unid. Tábua de carne plástico - 04 unid. Travessa rasa inox 25 x 18 cm - 02 unid. Travessa rasa inox 30 x 21 cm - 02 unid. Travessa rasa inox 35 x 25 cm - 02 unid. Fogão industrial com forno - 02 unid. Forno elétrico - 02 unid. Forno microondas - 02 unid. Jogo de Lâmpada c/ 02 cada - 15 unid.				
Herbário	40,02 m <sup>2</sup>	Ar condicionado - 01 unid. Estufa para Secagem de Vegetais - 01 unid. Guilhotina - 01 unid. Prenças de madeira pequenas - 10 unid. Alicates de Poda - 01 unid. Podão - 01 unid. Prenças de madeira grande - 12 unid. Régua 50cm - 01 unid. Tesoura de Jardim - 02 unid. Tesoura de Papel - 03 unid.	25 a 30			X
Bromatologia	56,02 m <sup>2</sup>	-				
Alimentos e Bebidas	86,39 m <sup>2</sup>	Colheres sobremesa - 6 unid. Faca - 6 unid. Faca de peixe - 6 unid. Faca de sobremesa - 6 unid. Garfo - 6 unid. Garfo de peixe - 6 unid. Garfo de sobremesa - 6 unid. Prato raso - 6 unid. Prato fundo - 6 unid. Prato de sobremesa - 6 unid. Colher de café - 6 unid. Colher de leite - 6 unid. Pires - 6 unid. Pires - 6 unid. Pote de sobremesa - 5 unid. Xícara de café - 6 unid. Xícara de Leite - 6 unid. Avental Professor - 1 unid. Dólmã, Avental P - 01 jogo Dólmã, Avental e lenço G - 01 jogo Pano de prato bordado - 2 unid. Pano de prato branco - 10 unid. Toalha de mesa branca - 1 unid. Toalha de rosto - 4 unid. Açucareiro - 1 unid. Escorredor de louça - 1 unid. Escorredor de massas - 1 unid. Espremedor de laranja - 1 unid. Jogo tapeware redondo branco - 2 unid. Jogo tapeware redondo médio - 3 unid. Jogo tapeware redondo pequeno - 3 unid. Lixeira amarela pequena - 1 unid. Lixeira com pé branca - 1 unid. Lixeira verde grande - 1 unid.	25 a 30			X

	<p>         Porta frios - 1 unid.          Saleiro branco de mesa - 2 unid.          Balde para gelo Inox (com pegador) - 1 unid.          Caldereta - 1 unid.          Colher drink - 2 unid.          Copo alto (alto, médio e baixo) - 3 unid.          Copo Marguerita - 6 unid.          Copo Whisky - 1 unid.          Coqueteleira Inox - 1 unid.          Taça água - 6 unid.          Taça cachaça - 1 unid.          Taça Champagne - 1 unid.          Taça Conhaque - 1 unid.          Taça licor - 1 unid.          Taça Martini - 1 unid.          Taça Pina Colada - 1 unid.          Taça vinho Branco - 6 unid.          Taça vinho tinto - 6 unid.          Forma retangular - 1 unid.          Forma redonda com presilhas - 3 unid.          Forma de pizza - 2 unid.          Balança de alimentos - 1 unid.          Banquetas altas - 16 unid.          Banquetas baixas - 7 unid.          Cadeiras mesa jantar - 4 unid.          Espelho suspenso 2,00 x 1,20 - 1 unid.          Espremedor de frutas industrial - 1 unid.          Fogão industrial 06 bocas Dako - 1 unid.          Geladeira - 1 unid.          Liqueficator industrial - 1 unid.          Mesa fórmica cinza - 2 unid.          Mesa jantar - 1 unid.          Bandeijas inox - 2 unid.          Cloche - 1 unid.          Coador de café - 1 unid.          Conjunto ralador / escumadeira / concha - 1 unid.          Jogo Baixelas pequenas e pegadores - 1 unid.          Jogo de café inox 7 peças - 1 unid.          Jogo para molhos (9 peças) - 1 unid.          Petisqueira - 1 unid.          Réchaud brinox redondo - 1 unid.          Sousplat - 1 unid.          Abridores de garrafas - 2 unid.          Amassador de alho - 1 unid.          Amassador de batatas - 1 unid.          Batedeira de plástico - 1 unid.          Colher de pão - 3 unid.          Colher para sorvete - 1 unid.          Cortador de massa - 1 unid.          Saca rolhas - 1 unid.          Cortador de ovos - 1 unid.          Faca legumes - 3 unid.          Faca pão - 1 unid.          Facas Chef - 3 unid.          Jogo colher, faca e garfo - 1 unid.          Pegador universal - 1 unid.          Pincel - 3 unid.          Rolo de massa - 1 unid.          Chaira - 1 unid.          Concha plástico - 1 unid.          Cutelo - 1 unid.       </p>			
--	---	--	--	--

		Escumadeira - 1 unid. Espátula - 1 unid. Espátula de bolo - 1 unid. Garfo real inox - 1 unid. Tábua de plástico branca - 1 unid. Tábua de plástico cerejas - 1 unid. Tábua de plástico flores - 1 unid. Tesoura - 1 unid.				
--	--	--	--	--	--	--

## INCISO VII – DESCRIÇÃO DA INFRA-ESTRUTURA DE INFORMÁTICA À DISPOSIÇÃO DOS CURSOS E DAS FORMAS DE ACESSO ÀS REDES DE INFORMAÇÃO.

### LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA INSTALADOS

Laboratório	Área Física	Equipamentos	Capacidade de alunos	Turno de funcionamento		
				M	T	N
1 Bill Gates	36,79 m <sup>2</sup>	Peças diversas de computadores e periféricos para conhecimento do hardware.	18	X	X	X
2 Linus Torvalds	56,96 m <sup>2</sup>	01 Duron 1.3 GHz 05 Pentium III 750 MHz 12 K6-2 500 MHz	20	X	X	X
4 Roger Pressman	59,48 m <sup>2</sup>	07 AMD Sempron 2.5 GHz 11 AMD Duron 1.3 GHz	40	X	X	X
5 Grady Booc	59,92 m <sup>2</sup>	21 ADM Duron 1.3 GHz	40	X	X	X
6 Ada Lovelace	59,92 m <sup>2</sup>	19 P IV 1.7 GHz 01 ADM Duron 1.1 GHz	40	X	X	X
7 Alan Turing	59,92 m <sup>2</sup>	21 ADM Duron 1.3 GHz	40			
8 Nicolas Wirth	82,72 m <sup>2</sup>	25 P III 1.0 Ghz	56	X	X	X

Os laboratórios de informática serão disponibilizados, aos cursos, mediante agenda semestral das respectivas coordenações.

Laboratórios ociosos poderão ser agendados por professores.

## RELAÇÃO DE COMPUTADORES POR SETOR

Setor	Equipamentos	
Coordenações	09 AMD Duron	1.3 GHz
Docentes	02 AMD Duron	1.2 GHz
	01 K6-2	500 MHz
Agência de Turismo	02 AMD Duron	1.1 GHz
Secretaria	01 AMD Semprom	2.2. GHz
	01 Pentium III	1.0 GHz
	01 AMD Durom	1.3 GHz
	Impressora HP Laserjet 1000	
Protocolo	02 AMD Durom	1.3 GHz
Secretaria Institucional	01 AMD Semprom	1.5 GHz
	01 Impressora DeskJet Hp 3820	
Secretaria de Pesquisa, Ensino e Extensão.	01 Pentium III	1.0 GHz
Maketing	01 AMD Durom	1.3 GHz
Servidor de Impressão	01 AMD Durom	1.3 GHz
	01 Impressora HP Laserjet 1000	
Telefonista	01 Pentium II	450 MHz
Recursos Humanos	02 AMD Durom	1.5 GHz
	01 Impressora HP Deskjet 3420	
	01 Impressora Matricial 132 colunas	
Financeiro	01 Pentium III	1.0 GHz
	01 AMD Durom	1.1 GHz
	01 Impressora DeskJet Apolo PII 600	
Ouvidoria	01 AMD Durom	1.3 GHz
Biblioteca	02 Pentium (para consulta ao acervo)	166 MHz
	02 AMD Duron (Balcão de atendimento)	1.1 GHz
	02 Pentium III (uso interno)	1.0 GHz
Anatomia	01 K6-2 (sala de preparação)	500 MHz
Escritório de Aplicação	05 AMD Durom	1.1 GHz
	02 K6	500 MHz
	01 Pentium	233 MHz
	01 Pentium	166 MHz
	01 Impressora HP DeskJet 656C	
Direção Geral	01 AMD Durom	1.3 GHz
Direção Acadêmica	01 AMD Durom	1.3 GHz
Direção Financeira e Administrativa	01 AMD Durom	1.3 GHz
Secretária de Direção	01 AMD Durom	1.3 GHz
CPA	01 AMD Durom	1.1 GHz
	01 Impressora DeskJet HP 660	
CPD Servidores	Servidor de telefonia	Pentium 100 MHz
	Servidor Proxy + FireWall	P IV - 1.7 GHz
	Servidor de arquivos acadêmico	P IV - 2.8 GHz
	Servidor de arquivos administrativo	P IV - 2.8 GHz
	Servidor Web de acesso ao Sistema Adm.	P IV - 1.8 GHz
	Servidor Web de acesso a Página / Emails	P IV - 1.7 GHz

**INCISO VIII – RELAÇÃO DE CURSOS RECONHECIDOS, CITANDO O ATO LEGAL DE RECONHECIMENTO, E DOS CURSOS EM PROCESSO DE RECONHECIMENTO, CITANDO O ATO LEGAL DE AUTORIZAÇÃO.**

Curso	Habilitação/Ênfase	Ato de Autorização ou Reconhecimento			
		AUT	REC	PORTARIA	DATA
Administração (Bacharelado)			X	223	07/06/2006
Ciências Biológicas (Licenciatura)			X	677	27/09/2006
Direito (Bacharelado)			X	772	23/03/2006
Enfermagem (Bacharelado)			X	677	27/09/2006
Fisioterapia (Bacharelado)			X	677	27/09/2006
Letras (Licenciatura)	Português/Espanhol e Respectivas Literaturas	X		1.044	08/12/2006
Letras (Licenciatura)	Português/Inglês e Respectivas Literaturas	X		1.044	08/12/2006
Matemática (Licenciatura)	Informática		X	4.437	22/12/2005
Nutrição (Bacharelado)		X		1.045	08/12/2006
Pedagogia (Licenciatura)		X		506	17/08/2006
Sistemas de Informação (Bacharelado)			X	3.337	18/10/2004
Turismo (Bacharelado)	Hotelaria		X	75	12/01/2006

**INCISO IX – RESULTADOS OBTIDOS NAS ÚLTIMAS AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, QUANDO HOVER.**

Curso	Habilitação/Ênfase	Turno	C/H Total	ENADE	Duração/Regime
Administração (Bacharelado)		Noturno	3180	2	8 semestres
Ciências Biológicas (Licenciatura)		Noturno	2944	3	8 semestres
Direito (Bacharelado)		Noturno	3852	2	10 semestres
Enfermagem (Bacharelado)		Vespertino/ Noturno	3356	-	10 semestres
Fisioterapia (Bacharelado)		Integral/Not urno	3600	-	10 semestres
Letras (Licenciatura)	Português/Espanhol Respectivas Literaturas e	Noturno	2616	-	7 semestres
Letras (Licenciatura)	Português/Inglês Respectivas Literaturas e	Noturno	2616	-	7 semestres
Matemática (Licenciatura)	Informática	Noturno	3039	3	8 semestres
Nutrição (Bacharelado)		Diurno/Not urno	3075	-	8 semestres
Pedagogia (Licenciatura)		Noturno	2888	-	7 semestres
Sistemas de Informação (Bacharelado)		Noturno	3056	3	8 semestres
Turismo (Bacharelado)	Hotelaria	Noturno	2546	2	6 semestres

**INCISO X – VALOR CORRENTE DAS MENSALIDADES POR CURSO E/OU HABILITAÇÃO**

Curso	Valores de 1º a 05 do mês	Valores de 06 a 10 do mês	Valores de 11 a 15 do mês
Administração	305,00	345,00	365,00
Ciências Biológicas	283,00	299,00	314,00
Direito	479,00	504,00	528,00
Enfermagem	486,00	506,00	521,00
Fisioterapia	599,00	764,00	796,00
Letras – Português/Espanhol e Respectivas Literaturas	269,00	287,00	367,00
Letras – Português/Inglês e Respectivas Literaturas	269,00	287,00	367,00
Matemática com ênfase em Informática	239,00	250,00	260,00
Nutrição	493,00	530,00	585,00
Pedagogia	253,00	275,00	299,00
Sistemas de Informação	383,00	390,00	397,00
Turismo com ênfase em Hotelaria	244,00	338,00	356,00

**INCISO XI – VALOR CORRENTE DAS TAXAS DE MATRÍCULA E OUTROS ENCARGOS FINANCEIROS A SEREM ASSUMIDOS PELOS ALUNOS.**

<b>VALORES FIXADOS PELA CENTRAL DE ATENDIMENTO/PROTOCOLO</b>	
ANÁLISE DE TRANSFERÊNCIA (CLIENTES EXTERNOS)	R\$ 5,00
BOLETIM 2 VIA	R\$ 5,00
BOLETO 2 VIA	R\$ 5,00
CARNÊ DO FINESFAP	R\$ 30,00
CARTÃO IDENTIFICAÇÃO 2 VIA	R\$ 12,00
CERTIFICADO CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO	R\$ 20,00
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	R\$ 5,00
DECLARAÇÃO	R\$ 8,00
EMENTA POR DISCIPLINA	R\$ 5,00
FOTOCÓPIAS DOS PROGRAMAS E EMENTAS	R\$ 30,00
HISTÓRICO ESCOLAR	R\$ 30,00
PROCESSO DE TRANSFERÊNCIA EXTERNA - 1ª PARTE	R\$ 130,00
PROCESSO DE TRANSFERÊNCIA EXTERNA - 2ª PARTE	R\$ 130,00
PROVA DE 2ª CHAMADA	R\$ 30,00
REVISÃO DE PROVA	R\$ 30,00
SOLICITAÇÃO DE DIPLOMA COM URGÊNCIA	R\$ 180,00
SOLICITAÇÃO DE DIPLOMA EM REGIME NORMAL	R\$ 110,00
SOLICITAÇÃO DE REMATRÍCULA FORA DO PRAZO	R\$ 50,00
TAXA DE NÃO DEVOLUÇÃO CARTÃO IDENTIFICAÇÃO	R\$ 10,00

---

## **INCISO XII – FORMAS DE REAJUSTE VIGENTE DOS ENCARGOS FINANCEIROS CITADOS NOS INCISOS X E XI.**

Os reajustes são realizados de acordo com a Lei 9.870 de 23 de novembro de 1999, MP 1.930 de 29 de novembro de 1999 e Decreto 3.274 de 06 de dezembro de 1999.