

PPC - Projeto Pedagógico de Curso

Nutrição

1. Perfil do curso

O Plano Nacional de Educação (PNE) foi elaborado por exigência da legislação brasileira e movimentos da sociedade civil. A Lei Nº 9394, de 20 de dezembro de 1996, que institui as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), determina que a União encaminhará ao Congresso Nacional o Plano Nacional de Educação, com diretrizes e metas para os dez anos seguintes, em sintonia com a Declaração Mundial sobre Educação para Todos.

O Plano foi aprovado em 2000 e estava estruturado em torno de três eixos: a) a educação como direito individual; b) a educação como fator de desenvolvimento econômico e social; c) a educação como meio de combate à pobreza. Os objetivos gerais da educação estabelecidos no PNE são: a elevação global do nível de educação da população; a melhoria da qualidade do ensino em todos os níveis; a redução das desigualdades sociais e regionais, no tocante ao acesso e à permanência na educação pública, e a democratização da gestão do ensino público.

A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), de 2013, apresenta resultados acerca da educação nacional. A maioria dos estudantes brasileiros no nível superior utiliza a rede privada de ensino. No Brasil, apenas 14,9% dos trabalhadores têm nível superior completo. Em contrapartida, verificou-se o crescimento em 0,6% do acesso de crianças de 4 a 5 anos às escolas. Além disso, o brasileiro permaneceu 36 dias a mais na escola.

Embora os trabalhadores com pelo menos o ensino médio completo ainda sejam minoria entre os ocupados em 2011, a participação deles aumentou em relação a 2009, passando de 43,7% para 46,8%. Verificou-se também, redução no percentual de trabalhadores com o ensino fundamental incompleto – 31,8% para 25,5%. O percentual de trabalhadores com pelo menos o ensino superior completo aumentou de 11,3% em 2009, para 12,5%, em 2011 e 14,9% em 2013.

Houve um incremento de 10,42% no número de instituições de ensino superior no Estado do Ceará (48 em 2010, 53 em 2011, 77 em 2016). Esse fenômeno é o reflexo da ampliação do acesso à Educação Superior iniciado no fim do século passado e intensificado na primeira década do presente século. A grande responsável pela ampliação do acesso a esse nível de ensino foi a iniciativa privada, que apresentou em 2011, 4.966.374 matrículas, 73,69% do total nacional. No estado do Ceará foram 114.421 matrículas, representando 61,3% do total estadual.

A Nutrição tem sido uma das áreas que mais cresce nos últimos anos, especialmente porque com o aumento da expectativa de vida, a demanda por profissões da área de Saúde também se expande. Segundo dados do Conselho Federal de Nutrição (CFN), no primeiro trimestre de 2016 tínhamos 2.293 nutricionistas no Ceará, um aumento de 26,6% em relação ao mesmo período em 2014. Em relação a quantidade de cursos de bacharelado em Nutrição, são 363 em todo Brasil, nove estão situados no Ceará e destes, seis em Fortaleza.

Outro fator que implica em aumento da demanda é a Resolução Normativa nº 167 da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), criada em 2008. A partir dela, os planos de saúde são obrigados a oferecerem atendimentos por outros profissionais da área de saúde, entre eles o nutricionista.

O Curso de Nutrição na Fanor contempla as demandas de natureza econômica, social, cultural, política e ambiental. Além disso, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) destaca, no contexto das Atividades Complementares (Programa de Experiências – PEX), a existência de “atividades relacionadas às relações étnico-raciais, atividades ligadas à história e à cultura afro-brasileira e indígena, atividades relacionadas à educação ambiental e atividades relacionadas aos direitos humanos”.

2. Atividades do curso

As atividades complementares são fundamentais para a aderência à formação geral e específica do discente e a construção do perfil do egresso, e se inserem no Projeto Pedagógico do Curso como incentivadoras à aprendizagem ativa e ao ensino baseado em competências. Embora de caráter flexível quanto à forma de integralização, o cumprimento de sua carga horária é obrigatório para a conclusão do curso.

Considerando a relevância das atividades complementares na formação do aluno, a Centro Universitário Fanor Wyden conta com o Programa de Experiências – PEX, inspirado no pensador americano John Dewey. Para Dewey, a educação não deve ser baseada apenas na estrutura de ensino tradicional, que normalmente consiste em aulas expositivas, com tempo e local já estipulados. Faz-se necessário, para garantir um melhor aprendizado, que o aluno participe de atividades que lhe acrescentem maior significado.

As atividades complementares constam da matriz curricular do curso, em componente curricular obrigatório intitulado PEX – Programa de Experiências, cuja carga horária conta para a integralização da carga horária do Curso.

Essas atividades consistem em:

- Visitas técnicas;
- Projetos de pesquisa;
- Programa de Iniciação Científica e Tecnológica – PICT;
- Monitoria;
- Palestras, seminários, congressos;
- Oficinas;
- Minicursos;

- Atividades ou cursos de extensão;
- Participação em atividades voluntárias de assistência à população;
- Disciplinas extracurriculares, oferecidas a outros cursos ou por outra instituição de ensino superior;
- Estágios extracurriculares;
- Trabalhos interdisciplinares;
- Atividades relacionadas a questões Étnico-raciais e ao Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena;
- Atividades relacionadas a Políticas de Educação Ambiental;
- Atividades relacionadas aos Direitos Humanos.

As atividades são realizadas sob a orientação de um professor e englobam, em suma, tudo que fuja à rotina da sala de aula.

No início de cada período letivo, a programação do PEX – contendo as atividades e carga horária correspondente para efeito de integralização curricular – é divulgada para que os alunos possam se programar e escolher aquelas de seu interesse.

A programação é elaborada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso, em colaboração com os professores, e soma, no mínimo, o triplo do que os alunos têm de integralizar, em média, em cada período letivo. Garante-se assim uma ampla diversidade de atividades, possibilitando o atendimento aos interesses individuais dos alunos.

Como a quantidade de horas de atividades oferecidas ao longo do curso é de, no mínimo, o triplo da carga horária obrigatória prevista no componente curricular, os alunos podem optar por integralizar uma carga horária muito superior ao mínimo exigido na matriz. Isso permite que eles integralizem o Curso com diferentes cargas horárias e perfis profissionais enriquecidos de forma flexível.

Dessa forma, as atividades complementares estão institucionalizadas e consideram a carga horária, a diversidade de atividades e de formas de aproveitamento, a aderência à formação geral e específica do discente, bem como mecanismos inovadores na sua regulação, gestão e aproveitamento.

O PEX está institucionalizado por meio da Norma 004: Regulamento do PEX – Programa de Experiências.

Os PEX desenvolvidos pelo Curso de Nutrição foram: Bioquímica Estrutural e Metabólica; Nutrição Na Prática Clínica Ambulatorial; Anatomia clínica; Visita ICC (Instituto do Câncer do Ceará) – Deficiência Imunitária; Nutrição Materno-Infantil; Sistematização do Atendimento em Nutrição Clínica; Doenças Crônicas Não Transmissíveis: Uma Ação Multidisciplinar; Aspectos Nutricionais na Reabilitação ne Lesões no Esporte; Sistematização do Atendimento Em Nutrição Clínica; Fórum Multidisciplinar de Nutrição e Saúde; Nutrição e Doenças Crônica Não Transmissíveis (DCNT);

Nutrição e Câncer; Diabetes e Obesidade; Simpósio de Nutrição na Atividade Física e Reabilitação Esportiva; Nutrição Funcional: Alergias e Intolerâncias; Sistematização do Atendimento em Nutrição Clínica; Curso de atualização em Nutrição em Metabolismo, Seminário Criar; Ação Global (SESI); Nutrição Clínica na Prática Ambulatorial; Interação Fármacos E Nutrientes; Mesa redonda: Olhares interdisciplinares sobre a alimentação; Interpretação de exames laboratoriais para o diagnóstico de anemias aplicado a nutrição; Importância do selênio para a fisiologia da tireoide; Índice inflamatório da dieta e câncer; Terapia nutricional na doença celíaca; Intestino e novos papéis; Dietas restritivas: Qual impacto hormonal ocasionado no metabolismo; Autismo e Nutrição Funcional; Nutrição funcional x Obesidade; Ação no Shopping RioMar em parceria com o CRN: educação nutricional e a ação do CRN; Atualização em nutrigenômica e epigenética; Bases Moleculares da Nutrigenômica; Desafios da associação entre epigenoma e nutrição; Estudo dos Eígenenes nas doenças crônicas não transmissíveis.

3. Perfil do egresso

O perfil do egresso foi elaborado a partir das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5 de 2001), tendo em vista um profissional Nutricionista com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, capaz de atuar visando à segurança alimentar e à atenção dietética em todas as áreas em que a alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças em todos os níveis de atenção à saúde.

De acordo com a Resolução CFN nº 334/2004, o Nutricionista é o profissional de saúde que deve atender aos princípios da Ciência da Nutrição, tendo como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade.

Ao final do curso o egresso estará apto a atuar na:

- Atenção à saúde: desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, em nível individual e coletivo;
- Tomada de decisões: Tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de alimentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas;
- Comunicação: Manter a confidencialidade das informações, interagir com outros profissionais e com o público em geral;
- Liderança: Assumir posições de liderança que envolvam compromisso, responsabilidade, empatia e gerenciamento de forma eficaz e efetiva;
- Administração e Gerenciamento: Tomar iniciativas, gerenciar e administrar a força de trabalho, os recursos físicos e materiais e da informação;

– Educação permanente: Dar prosseguimento à aprendizagem contínua. Comprometer-se com a educação das futuras gerações.

Assim, os egressos estarão aptos a:

- a) Aplicar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional, atuando em conformidade e probidade;
- b) Atuar em todos os níveis de atenção à saúde, integrando-se em programas de prevenção, proteção e recuperação da saúde, sensibilizados e comprometidos com o ser humano, respeitando-o, valorizando-o;
- c) Reconhecer a saúde como direito, de forma a garantir a integralidade da assistência, articulada ao contexto social;
- d) Aplicar métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos e analisar e interpretar resultados de pesquisas experimentais, epidemiológicas e clínicas;
- e) Desenvolver assistência nutricional individual e coletiva, visando à segurança alimentar e a atenção dietética em todas as áreas em que a alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais;
- f) Identificar em indivíduos e em grupos populacionais, situações nutricionais que precisem da fundamentação técnica para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, para prevenção de doenças;
- g) Buscar a educação nutricional continuada relativa à alimentação saudável e à prevenção de doenças como um componente da obrigação profissional e manter espírito crítico e aberto a novas informações;
- h) Providenciar soluções para os problemas de nutrição, atendendo às necessidades da comunidade;
- i) Planejar e administrar serviços de alimentação comunitária, atendendo às necessidades locais e regionais;
- j) Acompanhar as inovações tecnológicas, visando aplicá-las ao exercício da profissão;
- k) Realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto a nível individual como coletivo;
- l) Atuar como profissionais de saúde acessíveis e que mantenham a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral;
- m) Assumir posições de liderança, tendo em vista o bem-estar da comunidade.

Conforme consta no PDI, a política de acompanhamento de egressos é implementada na nossa Instituição pelo setor denominado Carreiras. Este setor aplica pesquisas e implanta mecanismos para conhecer a opinião dos egressos sobre a formação recebida, para saber o índice de ocupação entre eles e para procurar estabelecer a relação entre a ocupação e a formação profissional recebida.

Conforme consta no PDI, a política de acompanhamento de egressos é implementada pelo setor denominado Carreiras. Este setor aplica pesquisas e implanta mecanismos para conhecer a opinião dos egressos sobre a formação recebida, para saber o índice de ocupação entre eles e para procurar estabelecer a relação entre a ocupação e a formação profissional recebida.

4. Forma de acesso ao curso

O acesso dos alunos ao Curso é realizado através das seguintes modalidades.

Processo Seletivo

Aplica-se a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente. Neste caso, os candidatos submetem-se a um exame, contendo questões de diferentes áreas do saber, observando a complexidade do ensino médio, bem como temas da atualidade nacional e internacional. A partir das notas obtidas, os candidatos são classificados em ordem decrescente de desempenho e convocados para a efetivação da matrícula até o preenchimento das vagas. Havendo vagas ociosas, os candidatos habilitados serão, sequencialmente, convocados.

Exame Nacional do Ensino Médio (Enem)

A Instituição reserva parte das vagas oferecidas para ingresso em seus cursos a candidatos que tenham participado do Enem e alcançado média igual ou superior a 50% do total de pontos.

Graduados

Aplica-se a candidatos portadores de diploma de curso de graduação, dispensando-o do processo seletivo. Neste caso, o candidato deve protocolar o pedido de matrícula e, havendo vagas disponíveis, é feita a análise curricular para eventual dispensa de disciplinas que possuem equivalências com as disciplinas a serem cursadas.

Transferências

Aplica-se a estudantes que já estejam matriculados em cursos de graduação de outra instituição. Neste caso, o estudante deve protocolar o pedido de transferência e, havendo vagas disponíveis, é procedido o processo seletivo e feita a análise curricular para eventual dispensa de disciplinas que possuem equivalências com as disciplinas a serem cursadas.

Programa Universidade para Todos (ProUni)

Aplica-se a egressos do ensino médio que tenham se inscrito no Programa. A seleção é feita pelo Governo Federal a partir da nota do Enem dentre aqueles que preencham os requisitos sociais. Os candidatos pré-selecionados pelo Programa apresentam à Instituição os documentos comprobatórios, exigidos pelo Ministério da Educação.

Vagas remanescentes

Se ao final do processo seletivo não houver preenchimento de todas as vagas oferecidas, a Instituição poderá admitir candidatos que tenham participado do Enem e obtido desempenho maior ou igual a 50% do total de pontos.

5. Representação gráfica de um perfil de formação

O Curso está baseado em alguns eixos fundamentais, visando atender aos dispositivos da Resolução CNS Nº350/2005 e da Resolução CNE/CES Nº 5/2001.

Os conteúdos curriculares do Curso de Nutrição estão agrupados em três níveis.

O primeiro, nível introdutório, corresponde aos dois primeiros semestres do Curso e representa a base morfofuncional e biológica básica do organismo humano. Compreende dois módulos interdisciplinares, a saber:

Fundamentos de Ciências Biológicas: trata de aspectos biológicos básicos e morfológicos. São adquiridas competências para realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição.

Fundamentos de Ciências da Saúde: trata de aspectos funcionais e imunológicos básicos, além de Língua Portuguesa e Ciências Humanas e Sociais. Esta última está pautada nas Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Ético-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena, de modo transversal. São adquiridas competências para comunicar-se nas formas escrita, oral e gráfica; desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde.

O segundo nível é composto de dois módulos:

- Bases Metabólicas e Microbiológicas: engloba o estudo das principais relações alimento-nutrição, além de Carreira, Liderança e Trabalho em Equipe. São adquiridas competências para assumir posições de liderança; identificar situações nutricionais e providenciar soluções; fazer o

gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

- **Nutrição e Desenvolvimento Humano:** aborda temas como Nutrição nos Ciclos da Vida, Avaliação Nutricional, Técnicas Dietéticas, Bromatologia. São adquiridas competências para exercer controle de qualidade dos alimentos; desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares; aplicar métodos e técnicas de investigação.

O terceiro nível do curso, profissionalizante, tem quatro módulos:

- **Nutrição e Saúde Coletiva:** aborda temas relacionados à Nutrição Social. São adquiridas competências para planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas, considerando os aspectos socioeconômicos.

- **Tecnologia e Inovação em Nutrição:** trata de assuntos como Marketing em Nutrição, Nutrição e Gastronomia, Nutrição e Atividade Física, Bioética. São adquiridas competências para atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, respeitando princípios éticos inerentes ao exercício profissional; acompanhar e incorporar inovações tecnológicas no exercício da profissão.

- **Nutrição na Prática Clínica:** trata de temas relacionados à Nutrição Clínica. São adquiridas competências para desenvolver assistência nutricional individual e coletiva, visando à segurança alimentar e a atenção dietética.

- **Nutrição em Serviços de Alimentação:** trata de assuntos ligados à Nutrição para Coletividades. São adquiridas competências para identificar em grupos populacionais situações nutricionais que necessitem de intervenção, reconhecendo a saúde como direito, de forma a garantir a integralidade da assistência, articulada ao contexto social.

A componente curricular Saúde Ambiental está pautada na Política Nacional de Educação Ambiental I (PNEA), de modo transversal.

O Módulo Complementar contempla o Trabalho de Conclusão de Curso, Estágio Supervisionado, Atividades Complementares (PEX – Programa de Experiências), e a disciplina Libras (Língua Brasileira de Sinais), optativa para o aluno, mas de oferta obrigatória pela Instituição.

Os conteúdos programáticos e as bibliografias são atuais e estão plenamente adequados às disciplinas teórico/práticas e estágios curriculares supervisionados, bem como dão suporte à pesquisa realizada por discentes e docentes, além de assegurar o desenvolvimento das competências previstas no Perfil do Egresso.

Na abordagem dos conteúdos curriculares os docentes são capacitados, através do Programa Mandacaru, acerca da educação inclusiva, com o objetivo que estejam preparados para adaptar suas práticas pedagógicas para alunos portadores de necessidades especiais.

Os requisitos legais relativos às relações étnico-raciais e ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, políticas para educação ambiental e direitos humanos são abordados transversalmente ao longo de todo o percurso formativo do alunado, quer como conteúdo específico de algumas disciplinas, quer como atividades Bibliografia Complementares.

6. Sistema de avaliação do processo de ensino e aprendizagem

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação, utilizados nos processos de ensino-aprendizagem, atendem à concepção do curso definida no PPC, e buscam o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva. Estão previstos mecanismos que garantam sua natureza formativa, sendo adotadas ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas.

O processo de avaliação da aprendizagem é parte integrante do processo de ensino e obedece às normas e procedimentos pedagógicos estabelecidos pelo Conselho Superior da UniFanor Wyden, tanto para os cursos presenciais quanto a distância.

As avaliações de aprendizagem têm por objetivo acompanhar o processo de construção do conhecimento, a compreensão e o desenvolvimento da capacidade do aluno para resolver problemas referentes às competências (conteúdos, habilidades e atitudes) gerais e específicas exigidas para o exercício profissional, desenvolvidas ao longo do percurso formativo.

A sistemática institucional para a avaliação da aprendizagem considera a participação do estudante na construção do próprio saber e nas atividades acadêmicas programadas para as disciplinas que compõem a Matriz Curricular, parte do Projeto Pedagógico do Curso e o domínio dos conteúdos de natureza técnico-científica e instrumental, bem como acompanhar e aferir o desenvolvimento das habilidades e atitudes demonstradas em cada componente curricular, principalmente, o desempenho nos trabalhos e atividades realizados individualmente ou em grupo, provas e testes (orais ou escritos), visitas técnicas, debates, dinâmicas de grupo, seminários, oficinas, preleções, pesquisas, resolução de exercícios, arguições, trabalhos práticos, excursões e estágios, inclusive os realizados fora da sala de aula e da sede da Instituição.

A depender das características da disciplina, os professores, ao elaborarem os cronogramas de atividades, parte integrante dos Planos de Ensino, definem as ferramentas e os critérios de avaliação

da aprendizagem que serão adotados, com vistas a atender às diferenças individuais dos educandos, orientando-os ao aperfeiçoamento do processo da aprendizagem. O sistema de avaliação da aprendizagem está institucionalizado no Regimento Institucional e seu funcionamento está normatizado na Norma 06.

Considerando o disposto no referido instrumento legal, a avaliação do desempenho acadêmico do estudante é realizada por disciplina, abrangendo os aspectos de aproveitamento e frequência. O aproveitamento é expresso por uma nota de eficiência que é a média ponderada das avaliações realizadas no período letivo. Respeitado o limite mínimo de frequência de 75% da carga horária do componente curricular, será considerado aprovado o aluno que obtiver média de eficiência igual ou superior a 5 (cinco), em uma escala que varia de 0 (zero) a 10 (dez).

A critério dos Dirigentes, por proposta do professor ou grupo de professores que ministram uma disciplina, ouvido o Coordenador do Curso, poderá ser adotado um regime especial de avaliação da aprendizagem considerado mais adequado.

Os critérios de verificação de desempenho no Trabalho de Conclusão do Curso e no Estágio Curricular Supervisionado, quando couber, constam de regulamentos próprios (normas 02 e 03, respectivamente), aprovados pelo Conselho Superior da Instituição.

Alunos com necessidades especiais, quando necessário, podem ser assistidos por equipes da CASA, para que realizem seus processos avaliativos em consonância com suas características e particularidades.

7. Sistema de avaliação do projeto do curso

A gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas como insumo para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, com apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e a existência de um processo estruturado e institucionalizado de autoavaliação do curso.

O processo de avaliação do Curso de Nutrição da Centro Universitário Fanor Wyden é desenvolvido pela Coordenação Geral de Graduação e Coordenação de Curso, em colaboração com a Comissão Própria de Avaliação (CPA), no que couber. Os procedimentos de avaliação têm por objetivos acompanhar continuamente o planejamento estratégico expresso no PDI e no PPC, com vistas à melhoria da qualidade, sob vários aspectos, tais como a execução do planejamento acadêmico, a gestão acadêmico-administrativa, as condições de infraestrutura oferecidas (laboratórios, salas de aula, biblioteca, áreas de conveniência, os serviços de atendimento ao aluno, etc.), corpos docente e técnico-administrativo.

Semestralmente, mediante questionários elaborados especialmente para este fim, o corpo social avalia como segue:

AVALIAÇÃO REALIZADA PELO CORPO DISCENTE

Os alunos, ao final do semestre, avaliam os principais processos desenvolvidos com relação ao desempenho dos professores, da Coordenação do Curso e da Direção da Instituição, disciplinas ofertadas, atividades acadêmicas realizadas pela Instituição, o processo de avaliação da aprendizagem, infraestrutura física, serviços de apoio, etc.. Busca-se aferir o nível de satisfação do alunado com o Curso e com a Instituição.

AVALIAÇÃO REALIZADA PELO CORPO DOCENTE

Os professores, ao final de cada semestre, avaliam em formulário próprio, o plano de ensino da disciplina sob sua responsabilidade, atingimento de seus objetivos, cumprimento do cronograma de atividades e dos conteúdos programáticos propostos, qualidade do material didático utilizado, bibliografia disponível na biblioteca (livros, periódicos, acervo em multimídia), infraestrutura física e equipamentos, apoio institucional para realização das atividades acadêmicas, desempenho da turma, etc.

AVALIAÇÃO REALIZADA PELO CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Do mesmo modo que os professores, os técnicos envolvidos com os laboratórios de ensino avaliam as condições de oferta das aulas práticas quanto a equipamentos, material de consumo, dimensionamento de turmas, adequação dos experimentos, etc.

AVALIAÇÃO REALIZADA PELO COORDENADOR DO CURSO

Anualmente, a partir das avaliações semestrais acima previstas e das experiências vivenciadas, o Coordenador do Curso é responsável pela elaboração do Relatório de Autoavaliação do Curso, que será encaminhado aos Dirigentes, apontando as ações a serem desenvolvidas com vistas à melhoria da qualidade acadêmica do Curso e o aumento do grau de satisfação dos alunos, professores e colaboradores, com o Curso e com a Instituição.

Os resultados do processo de autoavaliação geram relatórios consubstanciados, apontando as potencialidades e fragilidades do Curso, bem como propondo implementação de ações para a melhoria das atividades acadêmicas, infraestrutura, etc., que serão encaminhadas aos dirigentes da Instituição para as devidas providências. Os resultados, no que diz respeito ao PPC, são encaminhados para o NDE, que como Comissão responsável pelo acompanhamento, gestão e atualização do PPC, os analisa encaminhando ao Colegiado do Curso propostas de ações com

vistas à melhoria da qualidade acadêmica e da infraestrutura institucional.

Também, são divulgados e discutidos junto ao corpo social do Curso, alunos, professores e técnico-administrativos, mediante a realização de seminários, via e-mail, reunião com grupos focais, etc., dando-se amplo conhecimento à comunidade.

AVALIAÇÕES EXTERNAS

Os relatórios obtidos a partir das visitas in loco dos atos regulatórios do Curso subsidiam importantes informações para reduzir fragilidades e otimizar as potencialidades. Adicionalmente, os relatórios relativos ao Curso, perante o exame nacional de desempenho dos estudantes – Enade, apontam relevantes informações da performance acadêmica. Estas informações são analisadas, cuidadosamente, pelo Núcleo Docente Estruturante, que delimita pontos de atenção ou reestruturações perante o Projeto Pedagógico do Curso, com exposição e aprovação pelo Colegiado do Curso e, subsequente, apresentação a Coordenação Geral de Graduação e Diretoria para providências.

8. Trabalho de conclusão de curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso, parte integrante da Matriz Curricular, é atividade obrigatória para a integralização curricular e tem como objetivo principal a consolidação dos fundamentos técnicos, científicos e culturais do profissional egresso, devendo constituir-se em um exercício de formulação e sistematização de ideias, resolução de problemas e aplicação de métodos de investigação e redação técnico-científica.

A área temática é escolhida juntamente com o professor orientador, e poderá configurar-se no âmbito de uma disciplina, abranger um conjunto de conteúdos trabalhados ou versar sobre uma área conexas aos estudos teóricos, básicos ou profissionalizantes, desenvolvidos ao longo do Curso. O Coordenador do Curso, em conjunto com o NDE, define previamente as grandes áreas temáticas em que poderão ser realizados os Trabalhos de Conclusão de Curso e designa os Professores Orientadores de acordo com suas áreas de atuação profissional e/ou acadêmica, para acompanhar o desenvolvimento do trabalho pelo aluno.

O direcionamento das áreas temáticas objeto da produção científica do Curso é feito por meio de seu NDE, bem como as formas de apresentação dos mesmos. Os professores orientadores são, portanto, divididos nessas áreas, e os alunos submetem seus anteprojetos à apreciação do grupo pertencente à área desejada.

Para tornar claras as regras e critérios de avaliação do TCC, a Coordenação edita uma cartilha

contendo as informações pertinentes à elaboração do mesmo, como também alinha o calendário das atividades de TCC (entrega de anteprojeto, reuniões de orientação, entrega dos relatórios parciais, entrega do TCC, marcação e realização das bancas examinadoras) ao Calendário Acadêmico semestral. É estabelecido um número mínimo de encontros para orientação e acompanhamento do desenvolvimento do trabalho e implantada a obrigatoriedade de ser lavrada uma ata, designada Ata de Registro de Encontros, ao final de cada um deles, o que permite à Coordenação a efetiva supervisão das atividades realizadas.

Buscando contínua melhoria no que se refere à qualificação dos professores orientadores de TCC, a Coordenação procura aumentar a carga horária extraclasse dos professores mestres e doutores, os quais trabalham em regime de tempo parcial ou integral, com o objetivo de conduzi-los à orientação dos alunos e de lhe dar melhores condições de trabalho.

Concluído o TCC, o aluno que tenha obtido a frequência igual ou superior a 75% das atividades de orientação solicita ao Coordenador do Curso que marque a data para apresentação do trabalho, diante de Comissão Examinadora, constituída pelo Coordenador do Curso, o Professor Orientador e um terceiro professor. Após a apresentação a Comissão emite parecer atribuindo o conceito "apto" ou "não apto".

A Comissão, ao avaliar o trabalho, leva em conta, entre outros aspectos, se ele é produção pessoal do aluno e, portanto, não constitui plágio, o domínio do tema abordado, a aplicação adequada da metodologia científica, a capacidade de redigir e de se expressar corretamente.

O TCC é catalogado na biblioteca em formato digital, que é posteriormente disponibilizado através do portal Pergamus da biblioteca da Instituição para consulta via internet.

Dessa forma, o Trabalho de Conclusão de Curso está institucionalizado e considera carga horária, formas de apresentação, orientação e coordenação, a divulgação de manuais atualizados de apoio à produção dos trabalhos e a disponibilização dos TCC em repositórios institucionais próprios, acessíveis pela internet.

O Trabalho de Conclusão de Curso é regulamentado pela Norma 002: Regulamento do TCC – Trabalho de Conclusão de Curso.

9. Estágio curricular

O Estágio Curricular é parte integrante da Matriz Curricular do Curso, considerada atividade obrigatória e tem, por finalidade, colocar o aluno para vivenciar o mundo real da Nutrição, contribuindo para a consolidação do desenvolvimento de competências indispensáveis ao exercício

profissional. Os alunos são divididos em grupos e são acompanhados por professores/preceptores.

São destinadas 660 horas para a realização dos Estágios Supervisionados em diferentes áreas de atuação, escolhidas pelo NDE, de acordo com as necessidades da comunidade, visando um atendimento integrado e efetivo. São elas: Nutrição em Saúde Pública (220 horas); Nutrição Clínica (220 horas) e Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN (220 horas).

O Estágio Supervisionado será coordenado por um professor do Curso (preceptor/orientador), designado para esta função, que além de participar da seleção de encaminhamento do estagiário, será o responsável pelo acompanhamento, no âmbito da Faculdade, das atividades do estudante durante o período do Estágio. O Coordenador de Estágio poderá ser auxiliado por outros professores do corpo docente do curso, caso haja necessidade, diante do número de alunos-estagiários.

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM SAÚDE COLETIVA: O objetivo do Estágio em Saúde Pública é formar profissionais nutricionistas que tenham sua atenção voltada para a coletividade baseando-se nas Diretrizes e Princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e em pesquisas que esclareçam o perfil de saúde da comunidade de sua área de abrangência, a partir do qual, os alunos têm subsídios para planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a prevenção de saúde em diferentes níveis, tais como: avaliação nutricional da comunidade, orientação alimentar individual e grupal, educação nutricional para coletividades, inquéritos alimentares, implantação e avaliação permanente do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) da localidade, avaliação de crianças da rede pública de ensino, treinamento de merendeiras, implantação de cantinas saudáveis nas escolas, cálculo do valor nutricional oferecido pela merenda escolar, orientações aos pais, horta na escola, entre outros.

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA: O Estágio na área clínica tem como objetivo geral proporcionar ao aluno o desenvolvimento das habilidades e atitudes que consolidam as competências previstas no Perfil do Egresso. Os alunos prestarão assistência dietoterápica a indivíduos enfermos, através da atenção dietética, que compreendem as atividades: anamnese alimentar, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, prescrição, cálculo de dieta e orientação de alta.

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Os objetivos do Estágio nesta área de atuação são proporcionar ao aluno o contato com a área, conduzindo a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o curso, além de desenvolver no estagiário espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes no relacionamento interpessoal com chefias, funcionários e clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Neste estágio também é possível aplicar os conhecimentos de segurança Alimentar e os protocolos para monitoramento, bem como trabalhar as políticas públicas para promoção da alimentação saudável em produção de refeições.

O desempenho do estagiário é avaliado mediante relatórios parciais e final, chancelados pelo supervisor técnico e pelo preceptor, respectivamente, que emitirão, ao final do processo, o conceito “apto” ou “não apto” observada a integralização da carga horária estabelecida, na Matriz Curricular. O aluno que obtiver o conceito “não apto” deverá rematricular-se, no semestre subsequente para fazer novo Estágio Supervisionado.

Para a realização dos estágios curriculares, a Centro Universitário Fanor Wyden tem convênio com instituições pertencentes à Prefeitura/Secretaria Municipal, a Secretaria de Saúde do Estado, além de instituições filantrópicas e particulares.

O Estágio Supervisionado está regulamentado pela Norma Institucional Nº 003, aprovada pelo Conselho Superior da Instituição.

LOCAIS DE ESTÁGIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO FANOR:

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA (200h/turma) - CAMPOS DE ESTÁGIOS: Posto Célio Brasil Girão e NIS (Núcleo Integrado de Saúde da Fanor); Posto Sandra Nogueira e NIS (Núcleo Integrado de Saúde; Posto Benedito Artur de Carvalho e NIS (Núcleo Integrado de Saúde).

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - NUTRIÇÃO CLÍNICA (220h/turma) - CAMPOS DE ESTÁGIOS: Hospital IJF – Instituto José Frota; Hospital de Messejana – Dr. Carlos Alberto Studart (Hospital do coração); Hospital da Mulher Dra. Zilda Arns; Hospital São Raimundo; Hospital Geral de Fortaleza (HGF)

ESTÁGIO SUPERVISIONADO III – ALIMENTAÇÃO COLETIVA (220h/turma) - CAMPOS DE ESTÁGIOS: Hospital Mental de Messejana; Hospital de Messejana – Dr. Carlos Alberto Studart; SESC RioMar; Hospital São Raimundo.

Documento de uso exclusivo da Centro Universitário Fanor Wyden. Proibida sua reprodução em todo ou em partes. Todos os direitos reservados.