

**PPC - Projeto Pedagógico de Curso**

**Nutrição**

## 1. Perfil do curso

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Pesquisas Geográficas (IBGE), em 2011, cerca de 51% da população brasileira tem mais de 30 anos. Em 1980, esse número era de 21%, e de acordo ainda com os dados do IBGE, a pirâmide populacional brasileira mudou profundamente a sua distribuição no período compreendido entre 1980 e 2015. Esses fatos evidenciam uma importante mudança social: o Brasil está envelhecendo. Estudo da Diretoria de Estudos e Políticas Sociais - Disoc (2010), do IPEA, mostra que a participação da faixa etária entre 15 e 29 anos no total da população brasileira alcançou seu pico no ano 2000, e desde então está declinando.

Localmente, e ainda sob uma perspectiva de aspectos sociais, a cidade de Imperatriz possui o segundo melhor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do Estado Maranhão com 0,731 (PNUD 2013), tendo este índice evoluído pouco, apenas 1,25%, na última década quando era 0,722 no ano 2000 (PNUD 2000). É verificado ainda que a distribuição de moradias e organização social da cidade evoluiu com um crescimento desordenado nos bairros periféricos de Imperatriz, resultado em um aumento substancial do número de invasões e surgimento de comunidades desorganizadas, o que culminou com uma forte especulação imobiliária e criação de vazios na urbanização do espaço urbano.

Resultados recentes (PNAD 2011) acerca da educação nacional atestam que a maioria dos estudantes brasileiros estuda em escola pública e cursa faculdade particular. Observou-se ainda que a taxa de abandono escolar permanecia muito alta e que entre os adolescentes de 15 a 17, somente metade cursava o Ensino Médio à época. 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. E encontra-se que o percentual de trabalhadores com pelo menos o ensino superior completo aumentou de 11,3% em 2009, para 12,5%, em 2011. Assim, percebe-se que Brasil precisa ainda de profissionais qualificados para atuarem frente a competição acirrada que aumenta a cada dia.

Regionalmente, no contexto educacional, a cidade de Imperatriz dispõe de uma ampla rede de ensino que vai desde o pré-escolar até o ensino superior, além do profissionalizante, sendo compartilhada pela rede pública e particular de ensino. A cidade possui cerca de 230 escolas, sendo 150 Públicas Municipais, com 32 Estaduais e 48 privadas. A taxa de analfabetismo no município, segundo o IBGE, encontra-se em nível semelhante à média nordestina refletindo cerca de 27,59%.

O Brasil, mesmo estando inserido no grupo dos países emergentes, internamente, porém, continua a se debater com inaceitáveis desigualdades e insuficiente acúmulo de capital humano preparado profissionalmente para o mercado e para os desafios que a nação precisa superar. Seguindo essa mesma trajetória, o desenvolvimento da Região Nordeste do Brasil depende da oferta de mão de obra qualificada, em padrões compatíveis com sua necessidade de superação de históricas desigualdades sociais. Oportunidades para esse desenvolvimento de centros de formação e treinamento de recursos humanos existem: O PIB da Região vem crescendo a taxas superiores à

média brasileira e investimentos recentes na região têm ampliado o número de oportunidades, porém ainda existem carências de profissionais qualificados.

Na perspectiva local de investimentos e oportunidades, a cidade de Imperatriz é o maior conglomerado comercial, energético e econômico do Estado do Maranhão, destacando-se ainda como segundo maior polo populacional da região tendo o segundo maior PIB do Estado (R\$ 19916,99/habitante IBGE-2015). Imperatriz atende com produtos e serviços os municípios distribuídos num raio de 400 Km, abriga trechos da Ferrovia Norte-Sul e está bem próxima da Estrada de Ferro Carajás, sendo ainda cruzada pela rodovia BR-010, contém um aeroporto e um centro de distribuição de alimentos, sem contar as pontes e docas para tráfego através ou sobre o Rio Tocantins. Todas essas características trazem a cidade Imperatriz um status de polo de circulação de pessoas, ativos, informações e finanças.

A rede hospitalar de Imperatriz dispõe atualmente de 679 leitos em ocupação contínua, 66 Unidades de Saúde da Família, 34 Unidades Básicas de Saúde, Coordenação de Ações de Saúde Mental, Centros de Convivência do Idoso, Núcleo de Atenção Psicossocial adulto e infantil, associações de deficientes físicos, visuais e auditivos, condenados, portadores de hanseníase, programas de imunização em todos e de combate à diabetes, etc. Em termos de capital humano, a cidade conta com 43 equipes da Estratégia de Saúde da Família e 350 agentes comunitários de saúde; 1 Consultório de Rua com 5 cinco equipes interdisciplinares; 1 Serviço de Atendimento Domiciliar com 2 equipes e 5 equipes do Núcleo de Apoio a Saúde da Família.

Na Rede Secundária e Terciária de Saúde conta com Unidades de Pronto Atendimento (UPAS), sendo 1 do Estado e 2 do Município; 1 Hospital Regional Materno- Infantil com uma UTI Neonatal, Centro de parto humanizado, Centro cirúrgico obstétrico e banco de leite; SAMU com 5 equipes e 2 unidades de suporte avançado; Hospital Municipal que atende 42 municípios do Maranhão, além de municípios do Tocantins e Pará; Hospital de urgência e emergência com 30 leitos de UTI, 400 leitos, 25 especialidades médicas e 80 médicos; 3 programas de residência médica nas áreas de cirurgia (geral/ otorrino), pediatria e clínica médica.

Diante desta pluralidade de unidades de saúde, circulação de bens, serviços e pessoas, a cidade de Imperatriz apresenta as fragilidades de: 1) A quantidade de nutricionistas ser insuficiente para o abastecimento e expectativa do mercado; 2) A rede privada de ensino presencial ofertar apenas 100 vagas para ingresso em curso superior para formação de profissionais nutricionistas. Para atender esta demanda a Faculdade de Imperatriz vem propor sua oferta de Curso de Nutrição.

Assim, o Curso contempla as demandas de natureza econômica, social, cultural, política e ambiental. Além disso, o 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 Faculdade de Imperatriz 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.

### **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.

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 complementares.

## **6. Sistema de avaliação do processo de ensino e aprendizagem**

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 Facimp 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 006.

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 002 e 003, 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**

O processo de avaliação do Curso de Nutrição da Faculdade de Imperatriz 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.

## **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 Faculdade de Imperatriz 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.



Documento de uso exclusivo da Faculdade de Imperatriz Wyden. Proibida sua reprodução em todo ou em partes. Todos os direitos reservados.