



**Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia e Gastronomia**

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

**Goiânia
2013**



Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia e Gastronomia

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

COMISSÃO ELABORADORA

Alessandra Macedo Sara da Silva (NDE)
Amanda Goulart de Oliveira Sousa (NDE)
Ana Clara Martins e Silva Carvalho (NDE)
Ana Paula Borges Miziara (NDE)
Camilla Botêga Aguiar
Caroline Damásio Bueno
Larissa Silva Barbosa
Nástia Rosa Almeida Coelho (NDE)
Sueli Essado Pereira

Goiânia
2013

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

UNIDADE ACADÊMICO-ADMINISTRATIVA:	- ENF
CURSO:	- Nutrição
CÓDIGO NA PUC GOIÁS:	- 067
GRAU:	- Graduação
TIPO:	- Bacharelado
MODALIDADE:	- Presencial
SITUAÇÃO LEGAL:	- Resolução 10/2006 – CEPEA 26/04/2006

INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

Períodos previstos:	- 8 (oito) semestres
Número mínimo de períodos:	- 8 (oito) semestres
Número máximo de períodos:	- 12 (doze semestres)
TURNO:	- Matutino
Nº DE VAGAS AUTORIZADAS (Anuais):	- 176
CARGA HORÁRIA TOTAL:	- 3300 horas
GESTORES DO CURSO:	
DIRETOR:	- Renato Alves Sandoval
COORDENADORA:	- Amanda Goulart de Oliveira Sousa
ENDEREÇO:	- Av. Universitária, 1440 - Setor Universitário, Caixa Postal 86 - CEP 74605-010. Goiânia - Goiás.

1 INTRODUÇÃO

A presente proposta objetiva formar profissionais nutricionistas competentes, com visão generalista, humanista, crítica e cidadãos conscientes de suas responsabilidades sociais. Os nutricionistas devem ser capazes de atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que 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, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A implantação desta proposta torna-se possível graças a um corpo docente atuante e qualificado, e infraestrutura especialmente criada para atender os cursos geridos pelo Departamento de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia e Gastronomia.

2 OBJETIVOS DO CURSO

2.1 OBJETIVO GERAL

Formar o profissional nutricionista com visão generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que 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, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar o profissional nutricionista com visão holística, baseada em conhecimentos teóricos e práticos que promovam a compreensão sobre a interação homem–alimento e meio ambiente.
- Aplicar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- Compreender os conceitos centrais envolvidos na prática profissional como processo saúde e doença, promoção e prevenção à saúde, segurança alimentar e nutricional, educação nutricional, epidemiologia e saúde, gestão de produção.
- Entender as relações entre o homem e o alimento em suas múltiplas dimensões históricas, sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas.
- Avaliar os principais problemas de saúde e nutrição que afetam a população e os indivíduos na sociedade atual e seus determinantes.
- Compreender o processo saúde-doença nos diferentes estágios da vida e grupos sociais, e a sua correlação com a alimentação e nutrição, e com os principais distúrbios nutricionais.
- Analisar as principais formas de investigação e detecção dos problemas de saúde e de nutrição que afetam os indivíduos e a população, utilizando conceitos, métodos e técnicas de investigação epidemiológica em saúde e nutrição.

- Identificar, analisar e interpretar os problemas de saúde, alimentação e nutrição na prática profissional.
- Propor e encaminhar soluções a problemas no âmbito nutricional.
- Transmitir, recriar e ter acesso aos conhecimentos atualizados sobre a nutrição e a sociedade moderna.
- Desenvolver capacidades e habilidades de pesquisa e produção do conhecimento, bem como raciocínio investigativo clínico para compreensão dos problemas e tomada de decisões.
- Utilizar e manejar adequadamente as técnicas, os instrumentos, os procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional do nutricionista.
- Desenvolver habilidades para utilizar de forma adequada os meios de comunicação verbal e não verbal nas relações de trabalho e no atendimento ao indivíduo e/ou coletividade.
- Gerenciar, organizar, coordenar, liderar e capacitar equipes de trabalho da sua área de competência.
- Desenvolver visão holística sobre o papel do exercício profissional como instrumento de promoção e transformações sociais, e unidade entre a formação acadêmico-científico-profissional, a ética e a política.
- Formar atitudes de aprendizado contínuo, aprimorando a autonomia intelectual e o exercício da criatividade e da crítica.
- Incentivar o desenvolvimento científico, o conhecimento científico-tecnológico e o rigor científico e intelectual nas ações sociais e profissionais.
- Desenvolver espírito empreendedor.
- Aprimorar valores éticos e humanísticos essenciais para o exercício profissional.
- Garantir atendimento com o mais alto grau possível de qualidade na atenção à saúde prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade e compromisso.
- Incentivar a busca de constante aprimoramento e atualização profissional mediante a educação continuada.
- Comprometer-se com a socialização, recriação e acesso a conhecimentos produzidos, mediante estudos, pesquisas e atividades de extensão.

3 PERFIL DO EGRESSO

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, instituídas pela Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001, em seu artigo 3º, o perfil do profissional deste curso deve ser a de:

I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que 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, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A formação oferecida pelo Curso de Nutrição da PUC Goiás, de acordo com o artigo 4º da mesma Resolução, tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- a) Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética / bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;
- b) Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- c) Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;
- d) Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- e) Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, 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 empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- f) Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Ainda de acordo com esta Resolução, em seu artigo 5º, o Curso de Nutrição deve dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidade específicas:

- I – aplicar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
 - II – contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
 - III – desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
 - IV – atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
 - V – atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
 - VI – atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
 - VII – avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
 - VIII – planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
 - IX – realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
 - X – atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
 - XI – reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
 - XII – desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
 - XIII – atuar em marketing de alimentação e nutrição;
 - XIV – exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
 - XV – desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
 - XVI – integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
 - XVII – investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
- Parágrafo Único. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

A atuação do profissional nutricionista coloca-o como integrante de equipes multiprofissionais e interdisciplinares de saúde, salientando seu papel na saúde coletiva como missão social.

Os programas propostos pelo Ministério da Saúde, mais especificamente o Estratégia Saúde da Família (ESF), e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS), representam possibilidade de ampliação significativa do campo de atuação do nutricionista. Para que o curso de graduação aqui proposto atenda ainda à tendência premente de prática profissional, que responda à evolução dos serviços de saúde e mudanças sociais, o nutricionista formado pela PUC Goiás deverá, ainda, vivenciar

práticas que o tornem capaz de atuar junto às equipes de atenção básica, destacando algumas atribuições que o habilitem a responder a essa nova visão. Desta forma, pretende-se que o egresso do curso também deva ser capaz de:

- identificar áreas de risco nutricional (bolsões de pobreza) na comunidade;
- diagnosticar/monitorar o estado nutricional da família e da comunidade;
- diagnosticar problemas alimentares/nutricionais como baixo peso, desnutrição, sobrepeso, obesidade, carência de micronutrientes;
- identificar fatores de risco nutricional na comunidade nos âmbitos biológicos, ambientais, demográficos e socioeconômicos;
- identificar grupos biologicamente mais vulneráveis do ponto de vista do estado nutricional tais como gestantes, puérperas, crianças menores de 5 anos e idosos;
- realizar palestras educativas para grupos focais como gestantes no pré-natal, puérperas, crianças, adolescentes, adultos e idosos com baixo peso, desnutrição, sobrepeso, obesidade, carências de micronutrientes e ainda portadores de doenças crônico-degenerativas, como diabetes e hipertensão;
- incentivar e definir estratégias de apoio comunitário à prática do aleitamento materno;
- realizar orientações sobre higiene e conservação de alimentos, orientação dietoterápica, incluindo a domiciliar, quando necessária;
- realizar diagnósticos de consumo e de práticas alimentares locais;
- identificar estratégias de segurança alimentar disponíveis na comunidade e implantar e implementar ações de vigilância alimentar e nutricional.

Nesta perspectiva, pretende-se que o Bacharel em Nutrição, formado pela PUC Goiás, seja portador dessas competências e habilidades, gerais e específicas, e se torne um integrante de equipes multiprofissionais e interdisciplinares de saúde, salientando seu papel na saúde coletiva como missão social.

Este perfil profissional e pessoal proposto só se efetivará com a corresponsabilidade e mediação consciente dos docentes frente aos discentes, num clima de atividade, reflexão, diálogo, que gera autoria e autonomia de pensamento, tornando-os capazes de responder por suas decisões e atos com as competências, habilidades e atitudes requeridas e que lhes permitam estar à altura das exigências de seu campo de atuação e de seu tempo.

4 PROPOSTA CURRICULAR

4.1 ESTRUTURA CURRICULAR

Distribuída em 8 períodos (4 anos), a proposta curricular do Curso de Graduação em Nutrição da PUC Goiás, com carga horária total de 3300 horas, está relacionada com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrada à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição, abrangendo quatro campos do saber: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, conforme Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O curso, na modalidade presencial, constitui seu Projeto Pedagógico de Curso (PPC) organizado com vistas a atender a interdisciplinaridade, a construção ativa do conhecimento pelo aluno, preparando-o para a educação permanente, a prática como base da construção do conhecimento e a flexibilização e, assim, contribuir, essencialmente, para a formação generalista, ética, humanística, crítica e reflexiva do estudante mediante a articulação ensino, pesquisa e extensão, e a concepção de aluno como sujeito da aprendizagem e do professor como facilitador e mediador do processo de ensino-aprendizagem.

Os alunos do Curso de Nutrição da PUC Goiás são estimulados a viver experiências que possam enriquecer a vivência de práticas em situações de aprendizagem, por meio da matriz curricular proposta, das disciplinas Optativas e das horas de Atividades Complementares exigidas, favorecendo a relação teoria/prática, a flexibilização e a interdisciplinaridade.

A proposta curricular do Curso de Graduação em Nutrição da PUC Goiás, conforme descrito anteriormente, abrange quatro campos do saber: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, conforme Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001.

As 3300 horas totais do Curso de Nutrição estão distribuídas da seguinte forma:

1. Atividades Complementares: 120 horas
2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas
3. Optativas: 120 horas
4. Estágios Curriculares Obrigatórios: 660 horas
5. Demais disciplinas: 2280 horas

Os Estágios Curriculares Obrigatórios e as demais disciplinas estão distribuídos nos quatro campos do saber. Nesse sentido, com a Representação Gráfica do Perfil de Formação, pode-se observar a distribuição da carga horária total do curso, considerando, além dos campos do saber, a contribuição das Atividades Complementares, do Trabalho de Conclusão de Curso e das Optativas para composição da carga horária total.

Destaca-se que a carga horária dos Estágios Curriculares Obrigatórios corresponde a 20% da carga horária total do Curso (660 horas), e está distribuída nas três grandes áreas de atuação do Nutricionista: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição.

4.2 MATRIZ CURRICULAR

Matriz curricular do curso de Nutrição da PUC Goiás. Vigência a partir de 2006/2.

Per	Código	Disciplinas	Créditos					Total	Requisitos Pré-req. / Co-req.
			Prel.	Est.	Lab.	Prát.	Or.		
1º	CBB 1160	Anatomia Humana	2	0	2	0	0	4	
	CBB 1210	Biologia Humana	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1340	Introdução à Nutrição	2	0	0	0	0	2	
	ENF 1440	Composição dos Alimentos	4	0	0	0	0	4	
	FIT 1280	Metodologia da Investigação Científica	2	0	0	0	0	2	
	LET 4101	Língua Portuguesa I	3	0	0	1	0	4	
	MAF 1980	Química Geral	2	0	2	0	0	4	
	Total de créditos no período		19		4	1		24	
2º	CBB 1220	Bioquímica	4	0	2	0	0	6	
	CBB 1230	Microbiologia e Parasitologia	4	0	0	0	0	4	
	CBB 3620	Imunologia	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1550	Fundamentos de Técnica Dietética	2	0	2	0	0	4	
	ENF 1560	Saneamento Ambiental	2	0	0	0	0	2	
	MAF 1190	Bromatologia	2	0	2	0	0	4	MAF 1980
		Total de créditos no período		18		6			24
3º	CBB 2061	Fisiologia Humana	4	0	2	0	0	6	CBB 1220
	ECO 1030	Economia Aplicada à Nutrição	2	0	0	0	0	2	
	ENF 1570	Técnica Dietética Avançada	2	0	2	0	0	4	ENF1550
	FIT 1500	Teologia e Ciências da Vida	4	0	0	0	0	4	
	HGS 1431	Ciências Sociais Aplicada à Saúde	4	0	0	0	0	4	
	MAF 1270	Microbiologia de Alimentos	2	0	2	0	0	4	CBB 1230
	MAF 1280	Tecnologia de Alimentos	2	0	2	0	0	4	
	Total de créditos no período		20		8			28	
4º	CBB 1240	Farmacologia e Interação Drogas-Nutrientes	4	0	0	0	0	4	CBB 2061
	CBB 5101	Patologia	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1060	Epidemiologia e Políticas de Saúde Pública	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1070	Higiene e Legislação de Alimentos	4	0	0	0	0	4	MAF 1270
	ENF 1160	Nutrição e Dietética	4	0	2	0	0	6	ENF 1440
	ENF 1170	Educação Nutricional	2	0	0	0	0	2	
	-	Optativa	4	0	0	0	0	4	
	Total de créditos no período		26		2			28	
5º	ENF 1121	Adm. em Unidades de Alimentação e Nutrição I	2	0	2	0	0	4	ENF 1570
	ENF 1131	Nutrição Clínica I	4	0	0	0	0	4	ENF 1160
	ENF 1141	Estágio de Capacitação Prática Especializada I	0	4	0	0	0	4	ENF1060/ENF1160
	ENF 1221	Nutrição em Saúde Pública I	4	0	0	0	0	4	ENF 1060
	ENF 1260	Avaliação Nutricional	2	0	2	0	0	4	
	ENF 1270	Fisiopatologia da Nutrição	4	0	0	0	0	4	CBB 5101
	-	Optativa	4	0	0	0	0	4	
	Total de créditos no período		20	4	4			28	
6º	ENF 1122	Adm. em Unidades de Alimentação e Nutrição II	2	0	2	0	0	4	ENF 1121
	ENF 1132	Nutrição Clínica II	4	0	0	0	0	4	ENF 1131
	ENF 1142	Estágio de Capacitação Prática Especializada II	0	8	0	0	0	8	ENF1121/1131/1221
	ENF 1222	Nutrição em Saúde Pública II	4	0	0	0	0	4	ENF 1221
	ENF 1360	Nutrição Experimental	2	0	2	0	0	4	ENF 1160
	PSI 1360	Psicologia Aplicada à Nutrição	4	0	0	0	0	4	
		Total de créditos no período		16	8	4			28
7º	ENF 1041	Trabalho de Conclusão de Curso I	0	0	0	0	4	4	FIT 1280
	ENF 1321	Est. Sup. em Nutrição Clínica I	0	4	0	0	0	4	ENF 1132
	ENF 1341	Est. Sup. em Nutrição em Saúde Pública I	0	6	0	0	0	6	ENF 1222
	ENF 1351	Est. Sup. em Adm. de Unid. de Alim. e Nutrição I	0	4	0	0	0	4	ENF 1122
	ENF 1370	Nutrição Materna da Criança e Adolescente	4	0	2	0	0	6	ENF 1160
	ENF 4027	Bioestatística	2	0	0	0	0	2	
		Total de créditos no período		6	14	2		4	26
8º	ENF 1042	Trabalho de Conclusão de Curso II	0	0	0	0	4	4	ENF 1041
	ENF 1322	Est. Sup. em Nutrição Clínica II	0	6	0	0	0	6	ENF 1321
	ENF 1342	Est. Sup. em Nutrição em Saúde Pública II	0	8	0	0	0	8	ENF 1341
	ENF 1352	Est. Sup. em Adm. de Unid. de Alim. e Nutrição II	0	4	0	0	0	4	ENF 1351
	FIT 1180	Filosofia e Ética Profissional	4	0	0	0	0	4	
	Total de créditos no período		4	18			4	26	

Legenda: Prel. – Preleção; Est. – Estágio; Lab. – Laboratório; Prát. – Prática; Or. – Orientação

Itens	Créditos	Horas
Disciplinas Obrigatórias:	204	3060
• Estágios Curriculares Obrigatórios	• 44	• 660
• Trabalho de Conclusão de Curso	• 8	• 120
• Demais disciplinas	• 152	• 2280
Disciplinas Optativas	8	120
Atividades Complementares	-	120
Carga horária total	212	3300

- Disciplinas Optativas

Código	Disciplinas	Créditos				Carga Horária
		Prel.	Lab.	Est.	Total	
ENF1180	Marketing Aplicado à Nutrição	4			4	60
ENF1600	Nutrição Esportiva	4			4	60
ENF1250	Semiologia da Nutrição	4			4	60
ENF1280	Nutrição Funcional	4			4	60
ENF1080	Nutrição e Longevidade	4			4	60
ENF1240	Nutrição Domiciliar	4			4	60
LET1003	Libras	4			4	60

- Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE)

Conforme disposição do art. 5º, da Lei N. 10.861/2004, o ENADE constitui-se componente curricular obrigatório, sendo inscrita no histórico escolar do estudante somente a situação regular com relação a essa obrigação.

4.3 METODOLOGIA

A aprendizagem e a construção do conhecimento se fazem pelo esforço do pensar, do abrir espaços para a reflexão, do aprender a aprender, aprender a estudar, do estímulo à curiosidade intelectual e ao questionamento à dúvida, e não apenas à assimilação do conteúdo que é ministrado nas aulas pelo professor.

O conhecimento não está pronto, ele é construído e reconstruído constantemente. Neste contexto, os docentes do Curso de Nutrição da PUC Goiás têm a incumbência de construir esse saber, de preparar o aluno para pensar de forma integrada e interdisciplinar e, principalmente, para ser crítico e criativo.

No Curso Nutrição, os conteúdos são ensinados com a realização de aulas expositivas dialogadas e com a realização de atividades práticas na resolução de problemas, por meio de estudos de casos clínicos; visitas técnicas; planejamento e execução de atividades no âmbito da Nutrição Social e da Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, uma vez que problemas do cotidiano não envolvem apenas conteúdos de uma única disciplina, mas exige uma prática interdisciplinar.

A metodologia ativa é uma concepção educativa que estimula a crítica e reflexão no processo de ensino e aprendizagem. O educador e o educando, neste caso, participam ativamente do processo, em situações que promovam aproximação crítica do aluno com a realidade.

4.4 ESTÁGIO CURRICULAR

O Estágio do Curso de Nutrição da PUC Goiás segue as diretrizes emanadas do documento Política e Regulamento de Estágio da PUC GOIÁS – Resolução Nº 15/2004 – CEPEA, das Diretrizes Curriculares Nacionais – Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001 e da Lei de Regulamentação de Estágio N. 11.788, de 25 de setembro de 2008.

O Estágio Curricular tem por finalidade aproximar o acadêmico à realidade na qual atuará e permitir que este tenha acesso ao campo de sua futura profissão, num contato direto com questões práticas e teóricas. De acordo com o Regulamento de Estágio da PUC Goiás, “o estágio é um componente curricular do processo de formação acadêmica, constituído e constituinte das dimensões do ensino, pesquisa e extensão.” (2004, p.11). Com este enfoque, deve ser desenvolvido em campos de

atuação profissional de acordo com a tendência do mundo do trabalho e as exigências regulamentadas nas normas de atribuições do profissional nutricionista nas diversas áreas de atuação.

A carga horária mínima do Estágio Curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação. A carga horária do Estágio Curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

O Estágio sempre tem caráter curricular e se classifica em obrigatório e não-obrigatório. No Curso de Nutrição estas duas modalidades de Estágio realizar-se-ão em campos internos e/ou externos à PUC Goiás, que apresentem possibilidades de atuação articuladas aos eixos de formação profissional do estudante, com atividades relacionadas à sua formação acadêmica.

4.4.1 Estágio Obrigatório

A prática de Estágio do Curso de Nutrição da PUC Goiás tem por objetivo assegurar o aprendizado entre teoria aplicada na sala de aula, atividades de pesquisas bibliográficas e de campo, atividades de extensão comunitária, intervenções preventivas e curativas nas diferentes áreas de atuação, interdisciplinaridade, interdepartamentalização e compromisso com a ética e a transformação social no processo de formação profissional e a construção da cidadania.

O Estágios do Curso de Nutrição são desenvolvidos nas áreas de:

1. Nutrição Social
2. Nutrição Clínica
3. Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição

Os estágios iniciam a partir do 5º período, com o Estágio de Capacitação Prática Especializada I, para que o aluno seja preparado à realidade na qual atuará. São obrigatórios e devem ser supervisionados por supervisores acadêmicos

capacitados, e contar com a participação de nutricionistas (supervisores profissionais) dos locais conveniados.

As três áreas de Estágio de Nutrição apresentam normas próprias, os Manuais de Estágios, que disciplinam as relações entre os setores de produção, serviços e o estagiário. Neste material é determinada a relação das condições para vivência do Estágio e para sua avaliação processual e final.

Durante os Estágios, o supervisor acadêmico acompanha o aluno em diversos locais de atuação como: Centros de Educação Infantil, Estratégia de Saúde da Família, Restaurantes, Indústrias Alimentícias, Academias, Hospitais de Grande, Médio ou Pequeno Porte, Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (PNAE), Unidades da Secretaria Municipal de Saúde, Atendimento Ambulatorial, Educação Alimentar e Nutricional e Oficinas de Culinárias na Clínica-Escola Vida da PUC Goiás (campo de estágio da própria PUC Goiás), entre outros.

Nesta prática, o aluno é introduzido na realidade da práxis profissional das diversas áreas da Nutrição, sob supervisão constante, sendo avaliado pela atuação prática, seminário em sala e pela apresentação de um Relatório de Atividades.

A distribuição e estruturação do Estágio acontecem de forma rotativa em três etapas, propiciando ao aluno a possibilidade de atuar em campos de estágios diferenciados de acordo com o mercado de trabalho e evoluindo o nível de complexidade, de um semestre para outro. A duração de cada etapa é conforme a carga horária estabelecida de cada Estágio na matriz curricular.

4.5 ATIVIDADES COMPLEMENTARES (AC)

As Atividades Complementares, num total de 120 (cento e vinte) horas, constituem componente curricular que tem como objetivo ampliar os horizontes de formação profissional, proporcionando formação científica, tecnológica e sociocultural mais abrangente. Compreendem experiências de aprendizado para além da sala de aula, tais como: participação em programas de extensão universitária, iniciação científica e tecnológica, eventos científicos (conferências, exposições, simpósios, congressos, fóruns, seminários, palestras), cursos de atualização, monitoria, Estágio Curricular Não Obrigatório, visitas técnicas, atividades políticas, sociais e culturais e cursos de línguas.

Na PUC Goiás, as Atividades Complementares estão regulamentadas pela Deliberação N. 4/2009, do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração – CEPEA pelo Ato Próprio Normativo N1/012 – CEPEA e de acordo com a Resolução CNE/CES N. 5, de 07/11/2001, que no artigo 8º estabelece “o projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.”

O acadêmico de Nutrição deverá realizar as horas de Atividades Complementares, distribuídas em quatro áreas: específica de nutrição; segurança alimentar e nutricional, e meio ambiente; gestão, marketing e biotecnologia; educação, cultura, línguas e saberes multiprofissionais.

De acordo com o artigo 1º do Ato Próprio Normativo N. 001/2012 – CG/CEPEA, as AC terão validade de até 12 meses contados da sua realização e deverão ser protocolizadas na UAA, obedecendo aos prazos estabelecidos no Calendário Acadêmico da Instituição, para o fim de integralização da matriz curricular dos cursos de graduação.

4.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O TCC tem carga horária de 120 horas, distribuídas em dois momentos, TCC I com 60 horas, no 7º período do curso, para a elaboração de revisão bibliográfica e do projeto de pesquisa, e o TCC II com 60 horas, no 8º período do curso, para a realização da pesquisa, a análise dos dados, a redação final e a apresentação do trabalho.

Os orientadores do TCC são docentes da Universidade, devidamente credenciados, envolvidos no processo de formação, preferencialmente aqueles cuja formação em nível de pós-graduação guarda relação de proximidade com a linha de investigação escolhida pelo aluno.

Constitui-se, portanto, em processo para estimular a iniciação científica pelo aluno na graduação, envolvendo o professor em atividades de ensino e pesquisa,

oferecendo-lhes a oportunidade de divulgação da produção acadêmica, por meio da publicação em livros ou revistas externas e internas.

O trabalho pode ser uma revisão bibliográfica ou artigo original. Deve-se ressaltar que os trabalhos científicos diferenciam-se uns dos outros de acordo com o nível da pesquisa, sua profundidade, finalidade do estudo, metodologia utilizada, originalidade do tema e resultados encontrados.

O Trabalho de Conclusão de Curso será realizado individualmente, sendo obrigatório para a obtenção do grau de bacharel em Nutrição. As notas obtidas de sua elaboração e apresentação serão lançadas nas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e II. Todas as normas que regulamentam o TCC I e II estão contempladas no Manual de Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

4.7 ATIVIDADES EXTERNAS DA DISCIPLINA (AED)

As Atividades Externas da Disciplina (AED) estão regulamentadas institucionalmente (Resolução CES/CNE Nº3/2007 e Resolução Nº 004/2011 - CEPEA). Elas têm como objetivo a mudança da prática pedagógica, vez que o termo sala de aula adquire sentido amplo e incorpora outros espaços como laboratórios, bibliotecas, campos de estágio, ambiente digital entre outros, por meio de atividades constituídas por práticas participativas e colaborativas. Essas atividades fazem parte do plano de ensino das disciplinas. Os docentes realizam a programação das AED no início de cada semestre e registram no Plano de Ensino da disciplina.

A carga horária da hora/ aula de 60 minutos é complementada, em cada disciplina, com até 10% das horas-aula ministradas sob a forma de Atividades Externas da Disciplina – AED.

4.8 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação do processo de ensino-aprendizagem seguirá o disposto no Capítulo II na Seção IV – Dos Sistemas de Avaliação, presente no Regimento Geral da PUC Goiás que estabelece a existência de duas notas semestrais: N1 e N2. Para a composição de cada uma delas são necessários, no mínimo, duas avaliações. A Nota Final (NF) é obtida através da seguinte equação: $NF = 0,4 (N1) + 0,6 (N2)$.

Além da avaliação específica das disciplinas, a PUC Goiás implantou a Avaliação Interdisciplinar (AI). A estrutura da AI viabiliza aos discentes a percepção de temas comuns entre as disciplinas e a compreensão da própria natureza do Curso, possibilitando-lhes questionamentos e entendimento, com maior propriedade, de aspectos relacionados a sua profissão e como ela se insere nos contextos social, econômico, político e cultural da vida social.

4.9 INTER-RELAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A pesquisa na PUC Goiás é autorizada, registrada e avaliada pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa (PROPE). A iniciação científica ocorre naturalmente, como processo de aprendizagem e interação entre professores e alunos nas diversas áreas de pesquisa desenvolvidas pelo corpo docente. As normas para apresentação dos projetos e avaliação da sua viabilidade são definidas pelo regimento interno da PUC Goiás, sendo, portanto, aplicadas integralmente ao curso de Nutrição.

As atividades de extensão e de pesquisa são entendidas como instrumentos básicos do processo de ensino-aprendizado. A organização curricular coloca e valoriza, como práticas curriculares, as atuações na extensão e na pesquisa, considerando-as atividades complementares com peso específico na construção final do histórico escolar do graduando. Neste sentido, entende-se a atividade prática de pesquisa e a de extensão como articuladoras do processo de formação teórico-prática do aluno.

5 FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao curso ocorre mediante processo seletivo discente - Vestibular, realizado semestralmente. O curso de Nutrição oferece 176 vagas anuais. Vagas remanescentes do Concurso Vestibular são preenchidas por candidatos selecionados via processos de reopção de curso, transferência externa e portadores de diploma de nível superior. Essas modalidades de ingresso têm períodos de inscrição e seleção previstos no calendário acadêmico da instituição.