

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO<sup>1</sup>**  
**FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA<sup>2</sup>**



**PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

**São Paulo**

**2024**

---

<sup>1</sup> <https://www5.usp.br/>

<sup>2</sup> <https://www.fsp.usp.br/site/>

## APRESENTAÇÃO

O Projeto Político Pedagógico (PPP) do Curso de Nutrição é resultado de um trabalho coletivo de professores, estudantes e técnicos de nível superior (nutricionista), elaborado de 2008 a 2010, ancorado em iniciativas relevantes de avaliação e reformulação ao longo da história do curso.

A proposta curricular articulou-se ao reconhecimento das mudanças do ensino superior. A demanda no ensino de graduação é crescente, fato que reflete em maior grau de conhecimento, de informação da população, do potencial econômico, dos índices de democracia e de justiça de uma nação<sup>1</sup>.

No Brasil, o ensino superior que, na década de 1960 contava com número restrito de instituições, no início do século XXI apresenta expressivas mudanças em termos numéricos e diversidade organizacional (universidades, centros universitários, faculdades integradas, institutos tecnológicos e estabelecimentos isolados). Os ingressantes que, no ano 2000, totalizavam mais de dois milhões, no ano 2006 já eram cinco milhões e em 2012 sete milhões<sup>2</sup>.

No contexto dessa rápida expansão do sistema da educação superior, principalmente pós Lei de Diretrizes da Educação Nacional (LDB/1996), evidencia-se que a área de Nutrição também apresentou significativa evolução. No período de 1997 a 2006 teve um crescimento de 83,3%, passou de 38 para 224 cursos, sendo 95,1% (213) de instituições privadas e 4,9% (11) de públicas.<sup>3</sup> Em 2009, eram 324 cursos, implicando num crescimento de 44,6 %, sendo 81,5 % (264) privados e 18,5% (60) públicos.<sup>4</sup> Tal evolução coloca necessariamente desafios às instituições de ensino no sentido de buscar renovação e inovação nos processos de formação profissional.

---

<sup>1</sup> PORTO, C; RÉGNIER, K. O ensino superior no mundo e no Brasil - condicionantes, tendências e cenários para o horizonte 2003-2025: uma abordagem exploratória. Brasília (DF): MEC, 2003.

<sup>2</sup> BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. Censo da Educação Superior: Evolução da Educação Superior: Graduação 2012. Brasília (DF), 2012.

<sup>3</sup> *Relatório atualizado em 24.9.2012 - elaborado por Carmen Lúcia de Araújo Calado - CRN-6 - n.º 0006, Professora do Curso de Nutrição da UFRN. e-mail: [carmen@ufrnet.br](mailto:carmen@ufrnet.br) [www.carmenlcalado.blogspot.com](http://www.carmenlcalado.blogspot.com)*

<sup>4</sup> *Idem.*

A LDB de 1996<sup>5</sup> recomenda que o PPP seja flexível, de qualidade e prepare o egresso para os desafios sociais e da prática profissional. Estabeleceu-se que os cursos de graduação devem ter PPP, construído coletivamente, centrado no estudante como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Assim, a formação dos profissionais de saúde tem sido repensada, a fim de atender às novas demandas sociais, no que tange à evolução científica e tecnológica, às transformações do mundo do trabalho, bem como ao processo de organização social.

Aliadas às políticas educacionais estão as questões referentes à saúde, que com o Sistema Único de Saúde - SUS (1989) criam novos desafios e demandas para os processos de formação profissional de nível superior. Assim, as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Saúde<sup>6</sup> estabelecem competências e habilidades gerais para todos os cursos - Atenção à saúde; Tomada de decisões; Comunicação; Liderança; Administração e gerenciamento e Educação permanente - e coloca o SUS como um dos pilares estruturantes da formação profissional.

Para tanto, o projeto curricular nas instituições de ensino superior demanda novos cenários e propostas de ensino para favorecer a formação de profissionais alicerçada em fundamentos interdisciplinares e multiprofissionais. A fim de potencializar atitudes de autonomia, criatividade, cientificidade, auto aperfeiçoamento, cooperação, negociação, entre outras.

O processo de elaboração do PPP foi coordenado pelo Grupo de Apoio Pedagógico (GAP) da Faculdade de Saúde Pública que foi criado em novembro de 2007 por meio da Portaria PORT SÇASCOL/-3/08, com o intuito de coordenar as atividades relativas à reformulação do currículo do Curso de Nutrição vigente. Esse processo envolveu várias etapas, incluindo algumas ações anteriores à criação do GAP:

1. *Percepção dos egressos.* No período de 2002 a 2006, os egressos do Curso referiram deficiências na relação teoria e prática, na integração das disciplinas básicas e profissionalizantes e na relação entre professores e estudantes. Sentiam-se, entretanto,

---

<sup>5</sup>Portal.mec.gov.br. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

<sup>6</sup>BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº5, de 7 de novembro de 2001, Brasília, DF, 2001.

adequadamente preparados para atuarem nas áreas de nutrição clínica e alimentação coletiva;<sup>7</sup>

2. *Definição das competências e habilidades específicas do Nutricionista.* Em 2006, nutricionistas de destaque em vários campos de atuação, participaram de uma Oficina de Trabalho para a definição das áreas de competência e critérios de excelência para o exercício profissional. O resultado deste trabalho foi validado pelos participantes da Oficina e docentes nutricionistas do próprio curso;<sup>8</sup>

3. *Definição do perfil do profissional a ser formado.* Foi elaborado com base na Avaliação dos egressos, na participação no Curso de Pedagogia Universitária, na oficina de trabalho sobre as habilidades e competências, nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação de Nutrição, e agregadas as sugestões e comentários dos professores responsáveis por disciplinas no Curso de Nutrição;<sup>9</sup>

4. *Avaliação do Curso de Nutrição* para um novo desenho curricular articulado com as Diretrizes Curriculares Nacionais e com perfil profissional. O GAP, a partir dos documentos relativos ao Pró-saúde<sup>10</sup> fez análise da estrutura curricular vigente à época. Procedeu-se a realização de oficinas com docentes e discentes, em março e maio de 2009, com o objetivo principal de envolvê-los na construção do PPP e na consolidação de mudanças no Curso;<sup>11</sup>

Estas Oficinas representaram um momento de troca, conhecimento e compromissos para os docentes e discentes com os seguintes apontamentos:

A) Abertura e compromisso, tanto dos docentes como dos discentes participantes, para discutir e repensar o Curso de Nutrição frente aos desafios e demandas do sistema de saúde do país, da Universidade de São Paulo e do mundo do trabalho;

B) Reconhecimento de nós críticos como resultado de fatores internos ao cotidiano acadêmico e também de influências externas à Universidade;

---

<sup>7</sup> FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. Comissão de Graduação. Percepção dos egressos sobre o curso, 2007

<sup>8</sup> FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. Comissão de Graduação. Definição de habilidade e competências do nutricionista. 2007.

<sup>9</sup> FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. GAP - Grupo de Apoio Pedagógico. *Informe para docentes*; set. 2008.

<sup>10</sup> Brasil. Ministério da Saúde. Ministério da Educação – Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – PROSAUDE. Brasília, 2007.

<sup>11</sup> FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. GAP - Grupo de Apoio Pedagógico. *Relatório da I Oficina de Trabalho Projeto Político Pedagógico e Estrutura Curricular do Curso de Nutrição da USP*, jul. 2009.

C) Reconhecimento da fragmentação curricular e do distanciamento entre a teoria e a prática nos/dos diversos cenários de atuação profissional;

D) Necessidade de se consolidar a integração teoria-prática na perspectiva interdisciplinar, e multiprofissional, com a aproximação aos cenários de prática profissional desde o início da formação, a partir de níveis de complexidade diferenciados;

E) Importância do trabalho coletivo e compartilhado para se avançar no processo de mudanças necessárias no PPP, favorecendo a consolidação de espaços de articulação e interdisciplinaridade das atividades de ensino-aprendizagem.

5. *Elaboração da proposta preliminar do PPP pelo GAP e apresentação aos docentes em Oficinas de Trabalho realizadas em outubro de 2009.* Os objetivos da Oficina foram: *Identificar as possíveis interconexões entre as disciplinas e/ou atividades do Curso; identificar atividades de integração entre as disciplinas e/ou atividades; rever as ementas e objetivos de aprendizagem das disciplinas e/ou atividades.* Foram apresentadas sugestões para a elaboração da proposta final do PPP do Curso de Nutrição<sup>12</sup>.

6. *Reuniões com grupos de docentes por Eixos Temáticos do PPP*, realizados entre junho e agosto de 2010 para discussão e elaboração das ementas e objetivos de aprendizagem das disciplinas e atividades do Curso.

Os avanços no PPP incluíram Eixos Temáticos estruturantes curriculares, atividades Integradoras ao longo dos cinco anos e a aproximação às práticas em cenários de atuação profissional do nutricionista. Optou-se assim por uma estrutura disciplinar flexível, considerando a especificidade e a experiência da USP na área da saúde, num movimento de superação da fragmentação dos conhecimentos e da dicotomia entre teoria e prática em direção à integração de diferentes áreas disciplinares e profissionais.

---

<sup>12</sup> FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. GAP - Grupo de Apoio Pedagógico. *Relatório da II Oficina de Trabalho Projeto Político Pedagógico e Estrutura Curricular do Curso de Nutrição da USP*, dez. 2009.

## Sumário

1 HISTÓRICO E CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO	1
1.1. A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO E A FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA	1
1.2 O CURSO DE NUTRIÇÃO	5
2 PERFIL PROFISSIONAL	9
3 - DIRETRIZES E OBJETIVOS	13
4 CORPO DOCENTE	15
5 ESTRUTURA CURRICULAR	15
5.1 EIXOS E ESTRUTURA CURRICULAR	15
5.2 EMENTAS DAS DISCIPLINAS	20
1º Semestre	20
2º Semestre	21
3º Semestre	22
4º Semestre	23
5º Semestre	24
6º Semestre	25
7º Semestre	27
8º Semestre	28
9 e 10º Semestres	29
5.3 ATIVIDADES INTEGRADORAS	30
5.4 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO	31
5.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO (TCC)	32
5.6 DISCIPLINAS OPTATIVAS	34
6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	34
6.1 INICIAÇÃO CIENTÍFICA	34

6.2 PROGRAMA DE MOBILIDADE INTERNACIONAL	35
6.3. MONITORIA	35
6.4 CENTRO ACADÊMICO EMÍLIO RIBAS	36
6.5 REPRESENTAÇÃO DISCENTE	36
6.6 ASSOCIAÇÃO ATLÉTICA ACADÊMICA XXXI DE AGOSTO	36
6.7 NUTRITIVA	36
6.8 NUTRI JR.	37
6.9 JORNADA UNIVERSITÁRIA DA SAÚDE	37
6.10 CENTRO DE SAÚDE ESCOLA GERALDO PAULA SOUZA	37
6.11 CENTRO DE SAÚDE – ARARAQUARA	38
7 . PROGRAMAS DE APOIO AOS ESTUDANTES	38
7.1 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	38
7.2 BOLSA-ALIMENTAÇÃO	38
7.3 BOLSA-MORADIA	39
7.4 CRECHES	39
8 ATIVIDADES DE FORMAÇÃO DOCENTE	39
9 INFRAESTRUTURA	40
10 GESTÃO DO CURSO	41

# 1 HISTÓRICO E CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

## 1.1. A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO E A FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

A Universidade de São Paulo conta com 42 unidades, espalhadas por onze campi, que realizam atividades de ensino, pesquisa e extensão em todas as áreas de conhecimento. Com cerca de 93 mil estudantes - dos quais 58 mil estão ligados à graduação (289 cursos) e 30 mil à pós-graduação (222 programas), mais 17 mil funcionários e 6000 professores,<sup>13</sup> e é hoje a maior universidade do Brasil e uma das maiores do mundo (34ª no ranking mundial).<sup>14</sup>

Começar a construir esse patrimônio não foi uma tarefa fácil para a sociedade paulista. Com a derrota da Revolução Constitucionalista de 1932, o Estado buscou liderar o país através do conhecimento científico. Dessa intenção surgiu o lema que até hoje é estampa dos documentos oficiais da USP – *Scientia vinces* (“pela ciência vencerás”). Soma-se a isso o ambiente de reforma cultural predominante em São Paulo na década de 1920, classificado pelo educador Fernando de Azevedo como período do “movimento pela renovação educacional”.<sup>15</sup>

O governo provisório brasileiro sanciona decretos organizando o ensino secundário e as universidades. Um destes decretos, o Estatuto das Universidades brasileiras, dispõe sobre a organização do ensino superior no Brasil e adota o regime universitário. Em agosto de 1933, com a nomeação de Armando de Salles Oliveira para a função de interventor de São Paulo, abriu-se caminho para a fundação da USP. Um dos homens que lideraram o movimento constitucionalista, Sales Oliveira formou uma comissão para elaborar o decreto de formação da Universidade. No dia 25 de janeiro de 1934, finalmente o interventor assinou o Decreto Estadual 6.283, dando origem à USP.

A Faculdade de Saúde Pública, por sua vez, tem sua origem relacionada ao "Laboratório de Higiene", criado em 18 de fevereiro de 1918. A criação deste laboratório, vinculado a disciplina de Higiene que passou a ser ministrada aos alunos do Curso de Medicina, aconteceu por meio de convênio firmado nesta data entre a "International Health

---

<sup>13</sup> USP em números (ano base 2013) disponível em <[www5.usp.br/usp-em-numeros](http://www5.usp.br/usp-em-numeros)>, em 17/03/2015.

<sup>14</sup> A USP figura como a primeira no Brasil e América Latina e 34ª no mundo. Ranking Web de Universidade, disponível em [www.webmetrics.ingo.es/latim\\_america\\_es/brasil](http://www.webmetrics.ingo.es/latim_america_es/brasil), em 17/03/2015.

<sup>15</sup> A casa de Higeia: O percurso da Faculdade de Saúde Pública de São Paulo 1918-2010, por Brener J. *et al.* São Paulo, 2010, cap. 3, pág. 30.

Board", da Fundação Rockefeller e a Secretaria do Estado do interior de São Paulo à qual a Faculdade de Medicina estava subordinada. A Faculdade de Medicina, criada em 1912, era dirigida, nesta época, por Arnaldo Vieira de Carvalho, posteriormente homenageado pela designação do seu nome à avenida que abriga atualmente ambas as faculdades.

A Cadeira Higiene da Faculdade de Medicina teve como primeiro titular Samuel Taylor Darling, que lançou as bases do ensino de Higiene no Brasil, sendo substituído, em 1921, por Wilson George Smillie, ambos professores da Fundação considerando não haver no país professores preparados para assumir a cátedra. Em 1922, assumiu a direção da Cadeira Higiene Geraldo Horácio de Paula Souza que, juntamente Francisco Borges Vieira, diplomara-se pela primeira turma da Escola de Saúde Pública da Universidade de John Hopkins nos Estados Unidos da América. O Laboratório de Higiene funcionava em um casarão ao lado do então prédio da Faculdade de Medicina no bairro de Campos Elíseos onde ficava a sede do Governo estadual.

Com o fim do convênio, em 1924, o Laboratório foi absorvido pela Secretaria do interior rebatizado como "Instituto de Hygiene" e, Paula Souza recebe apoio financeiro da Fundação para construção de um novo prédio para sediar o Instituto

Ainda em 1925, foi instalado o primeiro Centro de Saúde do país, anexo ao Instituto de Higiene, como centro modelo de aprendizado para pessoal da saúde pública, e, neste mesmo ano, iniciou-se o primeiro Curso de Educadores Sanitários, destinado a professores primários.

Com Paula Souza no comando também do Serviço Sanitário da Secretaria do Interior, o Instituto, além de suas atividades de ensino e pesquisa, transforma-se em formulador de políticas públicas para São Paulo até 1927.

Em 1929, teve início o Curso de Especialização em Higiene e Saúde Pública para Médicos, com duração em um ano, período integral, diplomando-se nesse ano a primeira turma de médicos sanitaristas.

Em 1931, foi o Instituto de Higiene reconhecido oficialmente, como "Escola de Higiene e Saúde Pública", ligada a recém-criada Secretaria de Educação e Saúde Pública, instalada em seu novo endereço, perto do Cemitério do Araçá.

Um decreto do interventor Adhemar de Barros, em 1938, determina que a Escola de Higiene e Saúde Pública se integre a recém-criada USP, mas subordinada à cadeira de Higiene da FMUSP, onde Paula Souza era catedrático. Em 1939, começou a funcionar na

escola, por solicitação de Paula Souza, o Centro de Estudos sobre Alimentação estabelecido por decreto do Governo do estado. Poucos meses depois, o Decreto Estadual nº. 10.617, de 24 de outubro de 1939, instituiu o curso destinado à formação de nutricionistas. Diferentemente do Prof. Escudero que fundou, em 1933, a Escola Municipal de Dietistas em Buenos Aires (Argentina), o Prof. Paula Souza deu ao curso designação então usada nos Estados Unidos para os profissionais de Nutrição que atuavam em saúde pública - Curso de Nutricionista.

Em 1945, o interventor federal em São Paulo, Fernando Costa, assina o decreto mudando o nome da escola para Faculdade de Higiene e Saúde Pública integrada como uma das Unidades autônomas de ensino superior da Universidade de São Paulo (Decreto-Lei 14.857 de 10 de julho de 1945).

Em 1947, foi criado no município de Araraquara, no Estado de São Paulo, o "Serviço Especial de Saúde", que se constituiu como unidade sanitária e centro rural de aprendizado da Faculdade. A Fundação Rockefeller apoiou o SESA até 1956 quando foi transferido integralmente para a USP. Em 1948, foi instalado o Curso de Higiene e Saúde Pública para Engenheiros, destinado à formação de engenheiros sanitaristas.

A Faculdade de Higiene e Saúde Pública, ampliando suas atividades, procura novas parcerias e, em 1951, em convênio com a Fundação "Kellogg", teve início o primeiro Curso de Administração Hospitalar do País.

Em 1955, a OPAS recomendava que todas as faculdades de medicina criassem cadeiras de medicina preventiva e com o aumento dessas no Estado de São Paulo neste novo formato, a Faculdade de Higiene e Saúde Pública torna-se pioneira em cursos. Cria o Curso de Veterinária em Saúde Pública (1957), de Especialização para dentistas (1958) e, em 1959, a Habilitação em Saúde pública para enfermagem.

Em 1963, após a aprovação pela Congregação do projeto do novo Regulamento da Faculdade, adaptado a reforma dos Estatutos da Universidade de São Paulo de 1962 e que englobava, além de modificações em sua estrutura administrativa, as bases do novo regime de ensino, a Faculdade organizou e instalou profunda reforma didática, consolidada em 1964.

A reforma universitária de 1968, estabeleceu a organização acadêmica baseada na segmentação e departamentalização das áreas de conhecimento formando centros e departamentos como forma organização de administração eliminando a cátedra vitalícia. Além disso, muitos laboratórios existentes foram realocados e centralizados por

especialidade entre as unidades da USP. Em 1969, a Faculdade passou a ter a sua atual denominação: “Faculdade de Saúde Pública”.

Com decreto para estruturar a rede de centros de saúde do estado implantada, a partir de 1975, pelo secretário de saúde do estado Walter Leser, as diretorias e chefias destas unidades passam a ser exclusiva de médicos sanitaristas. Para formar estes profissionais, a FSP USP assina convênio com o Ministério da Saúde e implanta o curso curto de seis meses para formação de médicos sanitaristas.

Com uma nova reforma universitária em 1988, a USP, cria as Pró-Reitorias e as correspondentes comissões no âmbito das Unidades de Ensino. A estrutura curricular dos cursos de graduação passa a ser de responsabilidade da Comissão de graduação de cada unidade, ou no caso de vários cursos, dos departamentos ou comissão coordenadora por ele responsável.

Atualmente, a FSP é constituída por cinco departamentos envolvidos em atividades de ensino, pesquisa e extensão universitária. Abriga vários Núcleos de apoio à pesquisa e a cultura e extensão.

A especialização é oferecida em várias áreas da saúde pública. Além disso, oferece vários cursos de extensão incluindo o Programa de verão com cursos de atualização e de difusão cultural.

A graduação oferece os cursos de Nutrição e de Saúde Pública e desde 2012 foram estabelecidas as Comissões de Coordenação de cada um dos cursos.

Na pós-graduação *strictu sensu* oferece curso de mestrado e doutorado em programas como o de Saúde Pública, de Nutrição em Saúde Pública, de Epidemiologia, de Entomologia em Saúde Pública, de Saúde Global e Sustentabilidade e de Ambiente, Saúde e Sustentabilidade e o Programa Interunidades com a Escola de Enfermagem, Faculdade de Odontologia e Instituto de Psicologia Formação Interdisciplinar em Saúde.

## 1.2 O CURSO DE NUTRIÇÃO

O curso foi criado em 1939, como curso de nutricionistas, oferecendo 20 vagas, com duração de um ano, em período integral. As disciplinas Anatomia, Fisiologia, Química Biológica, Nutrição Aplicada e Fisiopatologia da Nutrição formavam o currículo do curso onde se candidatavam normalistas, educadores sanitários, diplomados em farmácia e portadores de certificado de 2º grau completo.<sup>16</sup>

Durante a década de 1940, os formados eram integrados em serviços hospitalares, serviços de alimentação (indústrias e restaurantes) escolas elementares públicas ou privadas, serviços de Saúde Pública (parques infantis e escolas), cozinhas experimentais de empresas de Produtos Alimentícios.

Em 1945, com a agora Faculdade de Higiene e Saúde Pública desvinculada da Faculdade de Medicina, o Curso de Nutricionista incorporou novas disciplinas ao currículo, principalmente da Área de Saúde Pública: Bromatologia, Alimentação da Gestante e da Criança e Dietética e Arte Culinária.

Na década de 1950, houve uma diminuição sensível no número de educadores sanitários no Curso de Nutricionistas. A clientela foi formada de normalistas, alunos oriundos de escolas profissionalizantes (Educação Doméstica, Auxiliares em Alimentação) e do 2º grau completo.

Na década de 1960 aconteceram vários fatos, nacionais e internacionais, que influenciaram a necessidade de mudanças na estrutura do curso. Em 1964, o Conselho Federal de Educação emitiu o parecer nº 265/62, aprovado pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) fixando currículo mínimo para cursos formadores de nutricionistas, determinando que os mesmos tivessem duração mínima de três anos (Resolução/portaria nº 514).

Em 1966, ocorreu a I Conferência sobre Treinamento de Nutricionista-Dietista da América Latina, CEPANDAL, realizada em Caracas, Venezuela. Em 1967, após movimentos dos profissionais, a profissão de Nutricionista foi regulamentada pela Lei nº 5.276. Neste ano, o curso incorporou novas áreas do conhecimento e passou a ter duração de três anos, em período integral.

---

<sup>16</sup>CAVALCANTI. M. L. F. Evolução Histórica e Principais Eventos: 1939/1994. Faculdade de Saúde Pública/USP.

O Estudo do Anteprojeto para Regulamentação do Curso de Nutricionistas da Faculdade de Saúde Pública para ficar de acordo com a Lei Federal”, feito pelo professor Yaro Ribeiro Gandra , em 1965, propõe como campo de atuação do nutricionista a direção de serviços de alimentação; elaboração de dietas racionais para coletividades sadias e sob orientação médica para enfermos ; ensino de nutrição, alimentação e dietética nos cursos de Nutricionistas; participação nos programas de saúde pública, de educação alimentar e de inquéritos alimentares; participação dos trabalhos, laboratoriais referentes à pesquisa em nutrição e alimentação.

Em 1967, o Curso de Graduação de Nutricionista, pautado no estudo coordenado por Prof. Yaro Ribeiro Gandra, tem início com duração de 3 anos e com um programa que contemplam as disciplinas do currículo pleno, acrescido de outras, tais como: Economia Doméstica, Educação Agrícola, Higiene e Controle dos Alimentos, Maternologia e Alimentação da Gestante, Educação Sanitária, Laboratório Áudio-Visual, Antropologia Social, Organização e Administração Hospitalar, Planejamento e Organização de Serviços de Nutrição, Nutrição em Saúde Pública, Higiene rural e Saneamento do Meio. As disciplinas envolviam aulas teóricas, prática, estágios e trabalho de campo

Em 1972, devido à Reforma Universitária, o currículo do curso de Graduação em Nutrição sofre nova mudança. O novo estatuto da Universidade de São Paulo, entre outras coisas, estabelece que o ensino e pesquisa das áreas básicas devem situar-se nos respectivos institutos/faculdades. Com isso, a Faculdade de Higiene de Saúde Pública transferiu para o Instituto de Ciências Biomédicas todos os recursos humanos e materiais da área de microbiologia e bacteriologia que faziam parte de seu capital técnico-científico, adquirido no correr dos anos.

Os químicos e bioquímicos do Departamento de Nutrição, encarregados das disciplinas como bioquímica, química e bromatologia criaram, com isso, as disciplinas básicas, Fundamentos em nutrição e dietética, Fundamentos Bioquímicos da Nutrição e Fundamentos Bromatológicos da Dietética. Nessa reforma o nome da Faculdade de Higiene e Saúde Pública mudou para Faculdade de Saúde Pública.

O II CEPANDAL, em 1973, aconteceu em São Paulo, na própria FSP/USP. Essas conferências serviram como base para o estabelecimento, do novo currículo mínimo pelo Ministério de Educação e Cultura (MEC) em 1974. Esse currículo baseou-se nas recomendações da I e II conferências sobre treinamento de Nutricionista-Dietista da América Latina, realizadas em Caracas na Venezuela em 1966 e em São Paulo, 1973. No currículo

mínimo foi incluída a disciplina Educação Física que passou a ser obrigatória para todos os cursos de nível superior do Brasil. O Curso de Graduação em Nutrição totalizou a carga horária de 2880 horas, distribuídas em trabalho de campo ou estágio (no mínimo 300 horas) e de duração média do curso de quatro anos. A partir de 1984 novas disciplinas foram incorporadas totalizando carga horária de 4.035 horas e com o número duplicado para 40 ingressantes por ano.

Em 1986 foi criada uma comissão na FSP com o objetivo de avaliar e apresentar sugestões referentes à estrutura curricular em função da reforma dos estatutos da USP. Em 1989, realizou-se um seminário na Faculdade de Saúde Pública, envolvendo egressos e profissionais, no qual foram discutidas ementas e cargas horárias e em 1990, como resultado destes seminários, o currículo foi modificado, com alterações em algumas disciplinas.

Em 1989, ao comemorar os 50 anos de criação do curso de Nutricionistas, a FSP realizou evento com a participação de vários egressos, onde foram homenageados os primeiros profissionais evento destacado em editorial pela Revista de Saúde Pública.<sup>17</sup> Em 1992, seminário interno do Departamento de Nutrição propôs outras alterações como a organização de estágios em formato de disciplinas e a constituição da Comissão de Estágio implementada em 1994.

Em 1995, o Curso de Nutrição passou a ser oferecido em período parcial com duração de cinco anos (10 semestres) e com a estrutura curricular vigente até 2011. Esse fato favoreceu a participação dos alunos em outras atividades acadêmico-científicas.

Em 2001, atendendo a uma demanda da própria USP para ampliação do uso do espaço da universidade e considerando as discussões realizadas para dentro da unidade, iniciou-se a oferta do curso também no período noturno, totalizando 80 ingressantes por ano (40 no período matutino e 40 no período noturno).

Visando avaliar o curso, os egressos dos anos 2002 a 2006, foram convidados a participar de pesquisa qualitativa sobre a percepção do curso e a formação profissional, o que resultou no “ 1º Encontro de Egressos do curso, em 2004”, organizado pela Comissão de Graduação.

Na perspectiva de ampliar o espaço de formação universitária para os estudantes do Curso de Nutrição, a FSP assina convênio de intercâmbio com a Universidade do Porto e

---

<sup>17</sup> Rev. Saúde Pública, v.23 n.4, São Paulo, ago. 1989.

abre, assim, o acesso a internacionalização para a formação complementar fora do Brasil e, ao mesmo tempo, favorece a vinda de estudantes de outros países.

O Curso de Nutrição durante o ano de 2009, ao comemorar 70 anos, realizou a Semana do Nutricionista e o 2º Encontro de Egressos. E, em 2014, os 75 anos do curso foram marcados com palestras de egressos entre outras atividades.

## 2 PERFIL PROFISSIONGRÁFICO

Nutricionista é o profissional da área de saúde que desenvolve ações de segurança alimentar e nutricional e de atenção dietética, destinadas a indivíduos e grupos populacionais para a promoção e recuperação da saúde, visando o direito humano à alimentação adequada, pautadas em princípios éticos e humanísticos com repercussão favorável à realidade socioeconômica, cultural e ambiental.

Este perfil profissiográfico abrange as competências e habilidades - Cuidado à Saúde Individual e Coletivo; Gestão em Nutrição e Educação e Comunicação em Nutrição- apresentadas nos Quadros 1 e 2, a seguir.

**Quadro 1** - Áreas e subáreas de competências do Curso de Nutrição/USP, 2006.

<b>ÁREAS DE COMPETÊNCIA</b>	CUIDADO À SAÚDE	CUIDADO À SAÚDE INDIVIDUAL	Realiza avaliação do estado nutricional
			Elabora e desenvolve plano de atenção dietética
		CUIDADO À SAÚDE COLETIVA	Identifica necessidades nutricionais coletivas
			Elabora e desenvolve plano de intervenção nutricional coletivo
	GESTÃO DO TRABALHO EM Nutrição	Identifica facilidades e obstáculos relacionados ao trabalho em nutrição	
		Intervém nos problemas de organização do processo de trabalho em nutrição	
	EDUCAÇÃO EM NUTRIÇÃO	Identifica necessidades de aprendizagem no âmbito individual e coletivo	
		Busca e socializa saberes	

**Fonte:** FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. Comissão de Graduação. Definição de habilidade e competências do nutricionista. São Paulo; 2007.

**Quadro 2** – Descrição das áreas e subáreas de competências do Curso de Nutrição/USP, 2006.

<b>ÁREA DE COMPETÊNCIA: CUIDADO À SAÚDE</b>	
<b>Subárea de Cuidado à Saúde Individual</b>	
Realiza avaliação do estado nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Promove um ambiente acolhedor e agradável para realizar a identificação de necessidades nutricionais, segundo uma concepção ampliada do processo saúde-doença, considerando elementos subjetivos, socioeconômicos e culturais relacionados à alimentação;</li> <li>– Busca a construção de vínculo com indivíduos e cuidadores juntamente com a equipe multiprofissional de saúde;</li> <li>– Elabora anamnese alimentar coletando dados sobre alimentação, hábitos de vida e situação de saúde-doença do indivíduo;</li> <li>– Realiza avaliação nutricional, reconhecendo o indivíduo e seu contexto social, hábitos e comportamentos alimentares.</li> <li>– Amplia sua análise com dados antropométricos (peso, altura, pregas, circunferências e índices) e bioquímicos, incluindo, sempre que necessário, informações do prontuário, entrevistas com familiares/cuidadores e/ou com outros profissionais de saúde envolvidos;</li> <li>– Registra, com clareza e ética, as informações relevantes.</li> </ul>
Elabora e desenvolve plano de atenção dietética	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elabora planos de atenção nutricional considerando o contexto de vida, familiar e social dos indivíduos. Busca, na prescrição e na orientação da dieta, a promoção da saúde, a prevenção de complicações e danos nas situações de doença e a adesão ao plano de atendimento;</li> <li>– Emprega raciocínio clínico e epidemiológico e utiliza critérios éticos e de factibilidade na formulação de dietas, cardápios e fórmulas enterais;</li> <li>– Busca envolver os clientes/pacientes bem como os demais profissionais da equipe de saúde no estabelecimento da conduta nutricional.</li> <li>– Apresenta e discute com indivíduos/cuidadores o plano proposto, considerando a autonomia dos indivíduos;</li> <li>– Registra, com clareza e ética, o desenvolvimento do plano e considera os limites da atuação profissional na avaliação de resultados.</li> </ul>
<b>Subárea de cuidado à Saúde Coletiva</b>	
Identifica necessidades nutricionais	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifica necessidades nutricionais coletivas, segundo uma concepção ampliada de promoção da saúde, empregando ferramentas de interpretação e análise de dados de natureza epidemiológica, socioeconômico e cultural;</li> </ul>

coletivas e/ou oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Realiza análises do sistema alimentar, acompanhando tendências de grupos e da sociedade no tocante aos hábitos alimentares;</li> <li>– Considera as características particulares de grupos populacionais (idade, gênero, condições de saúde, cultura alimentar e religião) e a infraestrutura disponível (material e de recursos humanos) no planejamento de cardápios e refeições para coletividades.</li> </ul>
Elabora e desenvolve plano de intervenção nutricional coletivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elabora planos de intervenção nutricional para grupos, considerando a realidade socioeconômica e cultural, o sistema de saúde e/ou outras instituições envolvidas, visando à promoção da saúde e a segurança alimentar e nutricional;</li> <li>– Considera as legislações existentes em relação aos alimentos e produtos alimentares, buscando a adoção de medidas de controle de qualidade para manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos;</li> <li>– Emprega ferramentas da epidemiologia, utiliza conhecimentos específicos e critérios éticos e de factibilidade (recursos humanos e materiais) na formulação de cardápios, receitas, preparações e orientações nutricionais para coletividades;</li> <li>– Promove o envolvimento de diversos segmentos da comunidade, profissionais de diferentes áreas e da equipe de saúde na avaliação de eficácia, efetividade e monitoramento da situação alimentar e nutricional e de políticas públicas na área da nutrição.</li> </ul>

**Quadro 2** – Descrição das áreas e subáreas de competências do Curso de Nutrição/USP, 2006. Continua.  
Continuação.

<b>ÁREA DE COMPETÊNCIA: GESTÃO DO TRABALHO EM NUTRIÇÃO</b>	
Identifica facilidades e obstáculos relacionados ao trabalho em nutrição	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Participa de modo ativo, oportuno e ético na identificação de problemas relacionados ao processo de trabalho, mostrando capacidade de fazer e receber críticas, com vistas à melhoria do cuidado nutricional das pessoas;</li> <li>– Busca explicações abrangentes para os problemas identificados, coletando e interpretando dados e mostrando disponibilidade e interesse para considerar diferentes perspectivas nesse processo;</li> <li>– Na interação com pessoas, mantém atitude profissional com postura humanizada e respeitosa, comprometendo-se com a qualidade das ações desenvolvidas, com a equipe de trabalho, com a instituição e com a sociedade;</li> <li>– No processo de identificação de problemas, promove relações de cooperação e corresponsabilização para alcance dos resultados desejados.</li> </ul>
Intervém nos problemas de organização do processo de trabalho em nutrição	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Participa de decisões negociadas e fundamentadas numa análise crítica dos problemas e do contexto institucional;</li> <li>– Maximiza a utilização de recursos humanos e materiais necessários ao adequado desenvolvimento do trabalho e no enfrentamento dos problemas.</li> <li>– Articula e promove as ações de intervenção, buscando garantir viabilidade e factibilidade aos planos;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Acompanha o desenvolvimento do plano de trabalho, segundo análise de custo-efetividade e avalia obstáculos e facilidades encontrados;</li> <li>– Reorienta as ações a partir da reflexão sobre impacto no processo de trabalho e nos resultados alcançados.</li> </ul>
<b>ÁREA DE COMPETÊNCIA: EDUCAÇÃO EM NUTRIÇÃO</b>	
Identifica necessidades de aprendizagem no âmbito individual e coletivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Utiliza todos os momentos do processo de atenção alimentar e nutricional para identificar necessidades de aprendizagem próprias, de pacientes/cuidadores, de usuários de serviços e da equipe de trabalho com base nas necessidades nutricionais e na própria prática profissional;</li> <li>– Contribui para que o processo de educação seja realizado de modo coletivo, ético, respeitoso, aberto às mudanças, identificando conhecimentos, valores e experiências prévias de cada um e os requerimentos de natureza pedagógica para a transformação das práticas;</li> <li>– Faz uso de questionários, entrevistas, indicadores e de observações, sempre que necessário;</li> <li>– Identifica hiatos do conhecimento no sentido da necessidade de pesquisa e produção de novos saberes.</li> </ul>
Busca e socializa saberes	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Busca ativamente e analisa criticamente informações, segundo as necessidades identificadas;</li> <li>– Escolhe estratégias educativas para a socialização de conhecimentos já produzidos e reconhecidos cientificamente na área da nutrição, considerando as características individuais, de grupos e comunidades no processo de educação e comunicação em nutrição;</li> <li>– Compartilha seus saberes com outros profissionais de saúde e participa da formação de futuros profissionais.</li> </ul>

**Fonte:** FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. Comissão de Graduação. Definição de habilidade e competências do nutricionista. 2007.

### **3 - DIRETRIZES E OBJETIVOS**

O Curso de Nutrição tem por finalidade formar o(a) nutricionista generalista, com uma perspectiva humanista e crítica. Tem duração de cinco anos, com carga horária total de **3.390** horas, distribuídas em dez semestres, em período parcial (matutino ou noturno).

O Curso está orientado pelos seguintes princípios:

- A graduação como etapa inicial da formação do nutricionista;
- A articulação entre atividades teóricas e práticas desde o início do curso, permeando toda a formação do(a) nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- A inserção dos estudantes nos cenários de prática desde o primeiro semestre do curso;
- A autonomia institucional, flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- O reconhecimento do papel social da universidade pública;
- A indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão no desenvolvimento das atividades de formação;
- A implementação de metodologia no processo ensino-aprendizagem que estimule o estudante a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- A valorização de estratégias pedagógicas que articulem o saber, o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer;
- A pesquisa como instrumento fundamental do processo pedagógico e do trabalho do(a) nutricionista;
- O aprendizado do estudante e o trabalho profissional organizados segundo o raciocínio científico;
- O estudante como sujeito do processo de formação inicial, com participação ativa no currículo;
- A autonomia do estudante;
- A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no estudante atitudes e valores orientados para a cidadania e a solidariedade;
- A formação para as políticas públicas de saúde como orientadoras geral do currículo.

O objetivo do Curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP é promover a formação de um profissional de saúde com sólido conhecimento técnico-científico e com competências e habilidades para desenvolver adequadamente atividades relacionadas ao cuidado à saúde, à gestão para o trabalho em nutrição e à educação alimentar e nutricional em uma trajetória acadêmica que integre o ensino, a pesquisa e extensão para a formação de um profissional comprometido com seu papel na sociedade.

O Curso de Nutrição é interdepartamental, participam os cinco Departamentos da Faculdade de Saúde Pública (Departamento de Epidemiologia, Departamento de Saúde Ambiental, Departamento de Departamento de Saúde, Ciclos de Vida e Sociedade, Departamento de Nutrição e Departamento de Política, Gestão e Saúde), por meio de diferentes disciplinas que são oferecidas de forma articulada. Além disso, também conta com a participação de várias unidades da USP, cujos docentes ministram disciplinas obrigatórias e/ou optativas que compõem o currículo (Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Faculdade de Medicina, Instituto de Ciências Biomédicas, Instituto de Biociências, Instituto de Psicologia, Instituto de Química, Escola de Enfermagem, Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Escola de Comunicação e Artes, Escola de Artes, Ciências e Humanidades, entre outras).

## **4 CORPO DOCENTE**

O corpo docente do Curso de Nutrição caracteriza-se pela multiprofissionalidade, não só por contar com a participação de professores de várias unidades da USP, mas, principalmente, porque essa é uma especificidade relevante da Faculdade de Saúde Pública, decorrente da amplitude e abrangência dos objetos que compõem seu campo de conhecimento. Participam do Curso o Instituto de Ciências Biomédicas, Instituto de Biociências, Instituto de Química, Instituto de Psicologia e a Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Ressalta-se a vocação e excelência do colegiado de professores vinculados ao Curso para as atividades de pesquisa e de pós-graduação e, ainda, presença destacada em atividades de extensão universitária.

## **5 ESTRUTURA CURRICULAR**

### **5.1 EIXOS E ESTRUTURA CURRICULAR**

Para concretizar as diretrizes e objetivos propostos para a formação do Nutricionista, especialmente o desenvolvimento das competências, o currículo está estruturado em torno de Eixos Temáticos integradores das disciplinas e atividades, organizados na perspectiva de articular teoria e prática, desde o início da formação, e potencializar o compromisso com as políticas e com as necessidades de saúde da população (fig. 1).



**Figura 1** - Representação gráfica do currículo do curso de Nutrição/USP, 2010.

O eixo Atenção Dietética objetiva propiciar oportunidades de aprendizagem ao estudante, por meio de diferentes disciplinas, para compreender o ser humano nos diversos ciclos da vida, no contexto saúde-doença com procedimentos para o diagnóstico e intervenção nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

O eixo Segurança Alimentar e Nutricional tem como objetivo propiciar oportunidades de aprendizagem ao estudante, por meio de diferentes disciplinas, para compreender o ser humano no contexto psicossocial e político, considerando a realização do direito humano à alimentação adequada e segura, na perspectiva da sustentabilidade ambiental e cultural.

O eixo Trabalho, Ciência e Cultura tem como objetivo propiciar oportunidades de aprendizagem ao estudante, por meio de diferentes disciplinas, que visam integrar os conhecimentos apreendidos, vinculando-os às diferentes áreas da prática profissional.

A configuração destes Eixos em relação à carga horária semestral está apresentada no quadro 3:

**Quadro 3** - Carga horária semestral por eixo temático do Curso de Nutrição/USP, 2010.

<b>Eixo</b>	<b>Atenção Dietética</b>	<b>Segurança Alimentar e Nutricional</b>	<b>Trabalho, Ciência e Cultura</b>	<b>Optativas livres (não há semestre ideal)</b>
1º semestre	210h	75h	30h	-
2º semestre	60h	150h	30h	-
3º semestre	105h	105h	60h	-
4º semestre	150h	90h	30h	-
5º semestre	90h	75h	120h	-
6º semestre	75h	120h	90h	-
7º semestre	195h	45h	75h	-
8º semestre	135h	45h	60h	-
9º e 10º semestres	-	-	975h	-
<b>SUBTOTAL</b>	<b>1.020h</b>	<b>705h</b>	<b>1.485h</b>	<b>195h</b>
<b>TOTAL</b>	<b>3.390h</b>			

De acordo com a Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019, as instituições de ensino superior “poderão introduzir a oferta de carga horária na modalidade de EaD na organização pedagógica e curricular de seus cursos de graduação presenciais, até o limite de 40% da carga horária total do curso”. Neste PPP, propomos que, no máximo, 20% da carga horária do curso seja ofertada na modalidade de EaD. Esse limite de 20% abrange o total de horas de disciplinas optativas inteiramente oferecidas neste formato e o total de horas em que componentes de EaD complementam os métodos presenciais das disciplinas obrigatórias.

A Estrutura Curricular do Curso por semestres é apresentada com respectivas disciplinas, atividades e cargas horárias no Quadro 4 a seguir:

#### **Quadro 4 – Estrutura do Curso**

	Atenção Dietética			Segurança Alimentar e Nutricional			Trabalho, Ciência e Cultura			Livres					
	Disciplina	CH	CA	Disciplina	CH	CA	Disciplina	CH	CA/T	Disciplina	CH	CA			
2012/1 1º CHS: 315h	BMA 0141 Anatomia Humana	90h	6	HCV 0138 Alimentação e contextos socioculturais	30h	2	006 0013 Nutrição e Prática Profissional: Atividade integradora	30h	2	-	-				
	BMC 0147 Biologia Tecidual	60h	4										HSP 0283 Nutrição e Atenção à Saúde	45h	3
	QBQ 0313 Bioquímica	60h	4												
CHE	210h		14	75h		5	30h		2	-		-			
2012/2 2º CHS: 285h	QBQ 0314 Bioquímica da Nutrição Requisito: QBQ0313 Bioquímica	60h	4	HSP 0284 Promoção da Saúde	30h	2	006 0014 Necessidades Sociais de Alimentação: Atividade Integradora	30h	2	Livre	45h	3			
				FBA 0201 Bromatologia	60h	4									
				HNT 0205 Produção e Composição de Alimentos	60h	4									
CHE	60h		4	150h		10	30h		2	45h		3			
2013/1 3º CHS: 300h	BMB 0255 Fisiologia I	60h	4	BMM 0252 Microbiologia de Alimentos		60h	4	HCV 0127 Corpo, Indivíduo e Sociedade		30h	2	Livre	30h	2	
	HNT 0206 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicados à Nutrição I	45h	3	FBT 0201 Tecnologia dos Alimentos		45h	3	006 0018 Comunicação e Informação: Atividade Integradora		30h	2				
CHE	105h		7	105h		7	60h		4	30h		2			
2013/2 4º CHS:300h	BMB 0256 Fisiologia II Requisito: BMB 0255 Fisiologia I	60h	4	HNT 0208 Nutrição Humana		45h	3	006 0019 Dieta, Alimentação e Cenários de Prática: Atividade Integradora	30h	2	Livre	30h	2		
	HNT 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicados à Nutrição II Requisito: HNT 0206 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicados à Nutrição I	45h	3	HNT 0209 Dietética		45h	3								
	HCV 0129 Ciclos de Vida I	45h	3												
CHE	150h		10	90h		6	30h		2	30h		2			
2014/1 5º CHS: 315h	HCV 0130 Ciclos de Vida II Requisito: HCV 0129 Ciclos de Vida I	45h	3	HNT 0217 Epidemiologia Nutricional	30h	2	HEP 0175 Bioestatística	45h	3	Livre	30h	2			
	HNT 0210 Avaliação do Estado Nutricional	45h	3				0060020 Avaliação Nutricional e Alimentar de Populações: Atividade Integradora		30h				2		
							HNT 0211 Inquéritos Alimentares	45h	3				HEP 0176 Epidemiologia	45h	3
CHE	90h		6	75h		5	120h		8	30h		2			
2014/2 6º CHS: 315h	HNT 0212 Planejamento Dietético Requisito: HNT0208 Nutrição Humana HNT 0209 Dietética	45	3	HSA 0125 Ergonomia e Saúde do Trabalhador	30	2	HSA 0137 Ética Profissional	30h	2	Livre	30g	2			
				FBA 0522 Ferramentas da qualidade para inocuidade dos alimentos	30	2	HSP 0289 Fundamentos de Administração	30h	2						
				HNT 0215 Gestão e Negócios em Alimentação e Nutrição	30	2	0060021 Sistemas de Produção de Refeições - Atividade Integradora		30h				2		
				HNT 0213 Gestão de Cardápios	30	2	HSA 0126 Ambiente e Sustentabilidade na Gestão de Alimentação	30	2						
CHE	75h		5	120h		8	90h		6	30h		2			

	Atenção Dietética			Segurança Alimentar e Nutricional			Trabalho, Ciência e Cultura			Livres		
--	-------------------	--	--	-----------------------------------	--	--	-----------------------------	--	--	--------	--	--

	Disciplina	CH	CA	Disciplina	C H	CA	Disciplina	CH	CA/T	Discip lina	CH	CA
2015/1 7º CHS: 315h	BMF 0208 Farmacologia	45h	3	HNT 0220 Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição	45 h	3	0060023 Práticas Educativas com Grupos – Atividade Integradora	30h	2	-	-	-
	HNT 0218 Nutrição Clínica I Requisitos: BMB0255-Fisiologia I BMB0256- Fisiologia II HNT0208 Nutrição Humana HNT 0209 Dietética HNT0212- Planejamento Dietético QBQ0313- Bioquímica QBQ0314- Bioquímica da Nutrição	90h	6				HCV 0133 Abordagem Qualitativa para Investigação em Nutrição	45h	3			
	BMI 0256 Imunologia	45h	3									
	HNT 0225 Interpretação de Exames Laboratoriais para Nutrição. Requisitos: BMB0255-Fisiologia I BMB0256- Fisiologia II HNT0208 Nutrição Humana QBQ0313- Bioquímica QBQ0314- Bioquímica da Nutrição	15h	1									
CHE	195h	13	45h	3	75h	5				-	-	
2015/2 8º CHS: 285h	HNT 0219 Nutrição Clínica II Requisitos: BMB0255-Fisiologia I BMB0256- Fisiologia II HNT0208 Nutrição Humana HNT 0209 Dietética HNT0212- Planejamento Dietético HNT 0218 Nutrição Clínica I QBQ0313- Bioquímica QBQ0314- Bioquímica da Nutrição	90h	6	HNT 0221 Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição	45 h	3	HSP 0294 Gestão de Pessoas	30h	2	Livre	30h	2
	PSA 0185 Psicologia Aplicada à Nutrição	45h	3				0060024 Gestão do Cuidado Nutricional - Atividade Integradora	30h	2			
CHE	135h	9	45h	3	60h	4	30h	2				
2016 9º e 10º CHB: 990h							HNT 0222 Estágio de Prática Profissional	900h	4/32	-	-	-
							0060028 Trabalho de Conclusão de Curso I	30h	2			
							0060029 Trabalho de Conclusão de Curso II	45h	1/1			
CHE	-		-			975h	164/30	-	-			
<b>CHE TOTAL</b>	<b>1.020h</b>	<b>68</b>	<b>705h</b>	<b>47</b>	<b>1485h</b>	<b>41/30</b>	<b>195h</b>	<b>13</b>				

## 5.2 EMENTAS DAS DISCIPLINAS

As ementas aqui apresentadas representam o programa resumido no Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

### 1º Semestre

#### *Eixo Atenção Dietética*

#### ANATOMIA HUMANA – 90h

Ementa: Morfologia dos vários órgãos e sistemas do corpo humano. Órgãos e estruturas relacionadas à nutrição, particularmente os sistemas circulatório e digestório.

#### BIOLOGIA TECIDUAL – 60h

Ementa: Morfologia dos vários tecidos e sistemas do corpo humano. Estruturas relacionadas à nutrição, particularmente os sistemas circulatório e digestório.

#### BIOQUÍMICA – 60h

Ementa: Princípios gerais da Bioquímica. Introdução às Biomoléculas e metabolismo de carboidratos e lipídios.

#### *Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*

#### ALIMENTAÇÃO E CONTEXTOS SOCIOCULTURAIS – 30h

Ementa: Introdução às teorias da cultura e sua aplicação ao campo da alimentação e nutrição. Contextos socioculturais e práticas alimentares. Alimentação e comensalidade nas sociedades camponesas, industriais e indígenas. Sistemas alimentares e projeto migratório. Tradição e transformação dos sistemas alimentares. Diferenças e desigualdades na alimentação e nutrição: classe social, raça/cor, etnia, gênero, sexualidade, geração, território. História, religião e identidade na alimentação e nutrição.

#### NUTRIÇÃO E ATENÇÃO À SAÚDE – 45h

Ementa: Sistema de Saúde no Brasil. Atenção Básica em Saúde. Direito humano à alimentação adequada.

#### *Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

## ATIVIDADE INTEGRADORA: NUTRIÇÃO E PRÁTICA PROFISSIONAL – 30h

Ementa: Histórico da profissão. Cenários de prática profissional do Nutricionista e as ações de saúde e alimentação. Legislação profissional. Universidade, extensão universitária e serviço comunitário.

### **2º Semestre**

#### *Eixo Atenção Dietética*

### BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO – 60h

Ementa: Integração de vias metabólicas. Metabolismo dos macronutrientes.

#### *Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*

### PRODUÇÃO E COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – 60h

Ementa: Produção de alimentos no Brasil. Processos de seleção, utilização e classificação dos alimentos sob diferentes formas de agrupamento. Legislação sobre rótulos de alimentos.

### PROMOÇÃO DA SAÚDE – 45h

Ementa: Antecedentes, pressupostos e campos de atuação da Promoção da Saúde. Princípios da Promoção de Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Processos educativos e Promoção da Saúde. Pilares da Promoção da Saúde: participação, intersetorialidade e autonomia. Advocacia em Promoção da Saúde. O enfoque da promoção da saúde nos programas de segurança alimentar e nutricional.

### BROMATOLOGIA – 60h

Ementa: Curso Prático (80%) - Teórico (20%)

Determinação da composição centesimal dos alimentos (umidade, proteína, extrato etéreo, cinza, fibra alimentar e carboidratos). Conceitos sobre determinação de vitaminas e minerais. Tabelas de composição de alimentos.

#### *Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

## ATIVIDADE INTEGRADORA: NECESSIDADES SOCIAIS DE ALIMENTAÇÃO – 30h



Ementa: Alimentação na perspectiva de diferentes grupos sociais. Espaços e cenários de atuação dos profissionais da área de alimentação e nutrição. Métodos e técnicas de entrevistas.

### **3º Semestre**

#### *Eixo Atenção Dietética*

#### **FISIOLOGIA I – 60h**

Ementa: Fisiologia básica. Integração dos conceitos de célula, tecido, órgão e corpo. Funcionamento dos sistemas digestório e nervoso.

#### **PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS CULINÁRIAS APLICADOS À NUTRIÇÃO I – 45h**

Ementa: Bases da alimentação, Pesos e medidas, Preparações culinárias, Ficha técnica, Sustentabilidade.

#### *Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*

#### **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS – 60h**

Ementa: Fundamentos da Microbiologia. Estrutura, caracterização e propriedades gerais de bactérias, fungos e leveduras. Ecologia microbiana. Mecanismos de virulência. Biofilmes. Patógenos microbianos de importância em alimentos. Microbiologia de alimentos. Importância do alimento seguro. Microbiota. Microrganismos não patogênicos e benéficos. Microrganismos e a produção de alimentos. Riscos de contaminação e formas de prevenção. Detecção de microrganismos em alimentos. Interpretação crítica de resultados de análise microbiológica de alimentos frente à legislação.

#### **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – 45h**

Ementa: A Tecnologia de Alimentos e a indústria; Operações unitárias e a conservação de alimentos; Processamento de frutas, hortaliças, leite e derivados, carnes e derivados, lipídeos; Aulas práticas, com a preparação de produtos alimentícios, ressaltando as operações e processos, aspectos de conservação e vida de prateleira.

#### *Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

#### **CORPO, INDIVÍDUO E SOCIEDADE – 30h**



Ementa: Referencial teórico. Corpo como objeto de conhecimento social na saúde pública e nutrição. Gênero, racismo, violência. Práticas e saberes corporais. Comensalidade

#### ATIVIDADE INTEGRADORA: COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO – 30h

Ementa: Bases de dados bibliográficas. Formas de acesso à informação. Hierarquização e organização crítica da informação. Comunicação social. Métodos e técnicas de comunicação em alimentação e nutrição. Estruturação e apresentação de estudos.

### **4º Semestre**

#### *Eixo Atenção Dietética*

#### FISIOLOGIA II – 60h

Ementa: Funcionamento dos sistemas cardiorrespiratório, renal e endócrino.

#### PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS CULINÁRIAS APLICADOS À NUTRIÇÃO II – 45h

Ementa: Ambientes alimentares. Formulação de cardápios. Procedimentos e técnicas culinárias relacionados a ervas; temperos; sal; açúcar, óleos e gorduras; frutas; verduras e legumes; leite, queijos e derivados; bebidas; pães e massas.

#### CICLOS DE VIDA I – 45h

Ementa: Características biológicas e psicossociais do crescimento e desenvolvimento humano: saúde da gestante, criança, adolescente. Políticas e programas de atenção integral à saúde de gestantes, nutrizes, crianças e adolescentes.

#### *Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*

#### NUTRIÇÃO HUMANA – 45h

Ementa: Funções dos macro e micronutrientes. Determinação das recomendações para água, energia, macro e micronutrientes. Situação de deficiência e toxicidade de nutrientes. Constituição da dieta, de acordo com os princípios da alimentação adequada.

## DIETÉTICA – 45 h

Ementa: Normas dietéticas preconizadas, considerando as especificidades dos indivíduos e grupos populacionais.

*Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

## ATIVIDADE INTEGRADORA: DIETA, ALIMENTAÇÃO E CENÁRIOS DE PRÁTICA – 30h

Ementa: Determinantes das escolhas alimentares nos diferentes ciclos da vida. Planejamento de pesquisa de campo.

## 5º Semestre

*Eixo Atenção Dietética*

## CICLOS DE VIDA II – 45h

Ementa: Principais características biopsicossociais de jovens, adultos e idosos e as principais políticas dirigidas a estes grupos.

## AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL – 45h

Ementa: Antropometria e composição corporal. Métodos bioquímicos. Avaliação do estado nutricional de grupos específicos. Indicadores clínicos do estado nutricional.

*Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*

## EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL – 30h

Ementa: Perfil alimentar da população brasileira. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais. Vigilância nutricional.

## INQUÉRITOS ALIMENTARES – 45h

Ementa: Métodos e técnicas para a avaliação do consumo alimentar de indivíduos e de grupos populacionais. Análise qualitativa e quantitativa de dados de consumo alimentar.

*Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

**BIOESTATÍSTICA – 45h**

Ementa: Sistematização de dados populacionais. Estatística descritiva. Inferência estatística.

**EPIDEMIOLOGIA – 45h**

Ementa: Conceitos básicos de epidemiologia. Método epidemiológico e delineamento de estudos observacionais no campo da saúde e nutrição. Vigilância epidemiológica.

**ATIVIDADE INTEGRADORA: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE POPULAÇÕES – 30h**

Ementa: Determinantes socioeconômicos, biológicos, culturais e ambientais das condições nutricionais. Integração de métodos e técnicas de avaliação nutricional e situação epidemiológica. Desenvolvimento de um modelo geral de determinação do estado nutricional.

**6º Semestre**

*Eixo Atenção Dietética*

**PLANEJAMENTO DIETÉTICO – 45h**

Ementa: Planejamento dietético para a promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável e produção de cuidado alimentar e nutricional. Especificidades das etapas do ciclo vital para o uso de recomendações alimentares e nutricionais no planejamento dietético individual.

**GESTÃO DE CARDÁPIOS – 30h**

Ementa: Evolução da alimentação coletiva. Planejamento de cardápios para coletividades sadias em instituições. Sistemas de compras de gêneros alimentícios. Desenvolvimento de técnicas de padronização de preparações para a coletividade.

*Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*

## ERGONOMIA E SAÚDE DO TRABALHADOR – 30h

Ementa: Ergonomia e Organização do trabalho. Trabalho tarefa e atividade. Cargas de trabalho e desgaste. A intensificação do trabalho. Prevenção e gestão dos riscos relacionados ao trabalho. Vigilância em Saúde do Trabalhador. Políticas públicas e legislação em Saúde do Trabalhador. Estudos de casos de Análises Ergonômicas da atividade no setor de produção de refeições. Análise e intervenção para melhoria da situação de trabalho.

## FERRAMENTAS DA QUALIDADE PARA INOCUIDADE DOS ALIMENTOS – 30h

Ementa: Sistemas de gestão de inocuidade de alimentos. Ferramentas da qualidade. Legislação: organismos reguladores e normativos para produção de alimentos. Vigilância sanitária de alimentos.

## GESTÃO E NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – 30h

Ementa: Conceitos de gestão financeira e orçamentária dos sistemas de alimentação. Impostos e receitas. Gestão administrativa de material. Custos.

## AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE NA GESTÃO DE ALIMENTAÇÃO – 30h

Ementa: Gestão de resíduos sólidos, pragas e água no processo de preparo dos alimentos. Visão sistêmica da água. Avaliação de aspectos ambientais e de saúde pública relacionados à produção agrícola. Saneamento. Sustentabilidade ambiental na produção de alimentos e refeições.

### *Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

## ÉTICA PROFISSIONAL – 30h

Ementa: Ética no mundo contemporâneo. Direitos e deveres individuais e coletivos. Ética na pesquisa. Responsabilidade social. Fundamentos legais e normativos da profissão.

## FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO – 30h

Ementa: Funções gerenciais com ênfase no planejamento e na avaliação. Estrutura organizacional. Planejamento Estratégico Situacional (PES). Gestão de serviços de administração pública e privada.

## ATIVIDADE INTEGRADORA: SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES – 30h

Ementa: Sistema de produção de refeições.

### 7º Semestre

#### *Eixo Atenção Dietética*

#### FARMACOLOGIA – 45h

Ementa: Farmacologia: vias de administração, absorção, distribuição, biotransformação e excreção de fármacos. Mecanismos de ação dos fármacos. Fármacos utilizados nos tratamentos das dislipidemias. Fármacos utilizados no tratamento do diabetes. Farmacologia do aparelho digestório. Fármacos anti-inflamatórios. Fármacos utilizados na hipertensão arterial. Fármacos antineoplásicos. Fármacos usados no tratamento da obesidade. Introdução a Farmacologia do Sistema Nervoso Central. Estudo das possíveis interações fármaco-nutrientes.

#### NUTRIÇÃO CLÍNICA I – 90h

Ementa: Conceito, objetivos e princípios da dietoterapia. Avaliação nutricional na prática clínica. Modificações fundamentais das dietas. Mecanismos fisiopatológicos das doenças do sistema digestório e da subnutrição. Planejamento dietoterápico nas doenças do sistema digestório e na subnutrição. O nutricionista na equipe de saúde.

#### IMUNOLOGIA – 45h

Ementa: Mecanismos básicos das respostas inflamatória e imune e do funcionamento do sistema imune. Aplicações e interfaces da imunologia com a área de nutrição.

#### INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS EM NUTRIÇÃO – 15h

Utilização e Interpretação dos principais exames laboratoriais utilizados na prática clínica do nutricionista: hemograma completo; perfil lipídico; metabolismo da glicose; avaliação da imunocompetência; estado proteico visceral; biomarcadores relacionados ao risco cardiometabólico; da avaliação do estado nutricional relativo a micronutrientes, metais pesados e testes de nutrigenética. OBS.: esta disciplina foi planejada para ser ofertada na modalidade de ensino à distância, conforme consta no item 5.1 deste PPP.

#### *Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*



Ementa: Processo educativo. Modelos teóricos da Educação. Estratégias educativas. Etapas de planejamento e desenvolvimento de ações educativas.

*Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

**ABORDAGEM QUALITATIVA PARA INVESTIGAÇÃO EM NUTRIÇÃO – 45h**

Ementa: Contribuições das ciências sociais para as investigações em saúde, nutrição e alimentação. Conceito e metodologia da pesquisa social. Técnicas de pesquisa social: pesquisa documental; observação de campo; entrevista; grupo focal; pesquisa-ação. Tratamento e análise do material qualitativo. Ética na pesquisa qualitativa.

**ATIVIDADE INTEGRADORA: PRÁTICAS EDUCATIVAS COM GRUPOS – 30h**

Ementa: Educação Nutricional: conceitos e aplicações no contexto das políticas públicas. Modelos, teorias e estratégias aplicadas em projetos e programas. Planejamento e análise qualitativa de atividades educativas baseados no diagnóstico nutricional. Tratamento medicamentoso e dietético. Etapas para o planejamento e desenvolvimento de ações educativas com grupos populacionais específicos.

**8º Semestre**

*Eixo Atenção Dietética*

**NUTRIÇÃO CLÍNICA II – 90h**

Ementa: Abordagem dos aspectos fisiopatológicos das doenças e definição da assistência nutricional dietoterápica adequada sob a perspectiva multi- e interdisciplinar.

**PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO – 45h**

Ementa: Teorias e conceitos da Psicologia. Aspectos subjetivos e culturais relacionados à alimentação e à atuação do nutricionista. Transtornos alimentares.

*Eixo Segurança Alimentar e Nutricional*

**POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – 45h**

Ementa: Políticas públicas de alimentação e nutrição: delimitação do campo e histórico. A proteção social brasileira, o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) e o Direito à Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição 46 (PNAN). Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Programas de

acesso à alimentação: Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional.

*Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

**GESTÃO DE PESSOAS – 30h**

Ementa: Organização de trabalho. Dimensionamento de pessoal. Legislação. Relações interpessoais no ambiente de trabalho.

**ATIVIDADE INTEGRADORA: GESTÃO DO CUIDADO NUTRICIONAL – 30h**

Ementa: Trabalho em saúde na perspectiva da integralidade e da interprofissionalidade. Múltiplas dimensões da gestão do cuidado em saúde. Organização de ações de cuidado em alimentação e nutrição.

**9 e 10º Semestres**

*Eixo Trabalho, Ciência e Cultura*

**ESTÁGIO DE PRÁTICA PROFISSIONAL – 900h**

Ementa: Essa disciplina, do eixo “Trabalho, ciência e cultura” do Curso de Nutrição da FSP/USP, é essencialmente prática e desenvolvida nas áreas, atualmente predominantes da atuação do nutricionista: **Nutrição clínica**, abrangendo – diagnóstico nutricional, nutrição na atenção básica, cuidado nutricional individual, educação e comunicação para saúde e nutrição; **Nutrição em saúde pública**, abrangendo – cuidado nutricional coletivo; educação e comunicação para saúde e nutrição; e **Gestão de sistemas de produção de refeições**, abrangendo: segurança alimentar e nutricional, vigilância sanitária de alimentos, educação e comunicação em nutrição. Os alunos, sob supervisão de nutricionistas das instituições concedentes de estágio, realizam atividades inerentes ao exercício da futura profissão, de acordo com cada área.

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO TCC 1 – 30h**

Ementa: Elaboração de um projeto monográfico sobre assunto relevante da área de atuação do nutricionista. Desenvolver as seguintes fases do projeto a partir de uma revisão

bibliográfica: definição do problema, objetivos a serem alcançados, proposição metodológica, cronograma e referencial teórico.

#### TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO TCC 2 – 45h

Ementa: Finalização da monografia de conclusão do curso de graduação (TCC), considerando a fundamentação teórica, metodológica por meio da utilização do processo de investigação científica ou de análise crítica de um relato de experiência para um problema de relevância para as áreas de atuação profissional do nutricionista. Elaboração de trabalho para apresentação oral para banca avaliadora.

### 5.3 ATIVIDADES INTEGRADORAS

A complexidade e a diversidade nos cenários de atuação do Nutricionista exigem um novo delineamento curricular, superando a fragmentação dos campos de conhecimento que integram a formação profissional. Ao se considerar este desafio, são incluídas no Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição as *Atividades Integradoras* que se realizarão até o 8º semestre.

Estas atividades são realizadas por meio de disciplinas, sigladas na Comissão de Graduação, com ênfase na educação interdisciplinar a fim de favorecer a integração teoria e prática, buscando o diálogo permanente com os eixos curriculares do PPP. Nesta direção, ampliam-se as possibilidades de construção e significação de saberes e situações reais do exercício profissional do Nutricionista.

As disciplinas com atividades integradoras são as seguintes, do primeiro ao oitavo semestre do curso, respectivamente:

Nutrição e Prática Profissional

Necessidades Sociais de Alimentação

Comunicação e Informação

Dieta, Alimentação e Cenários de Prática

Avaliação Nutricional e Alimentar de Populações

Sistemas de Produção de Refeições

Práticas Educativas com Grupos

Gestão do Cuidado Nutricional

Estas disciplinas são orientadas pelos seguintes objetivos centrais: compreender as múltiplas dimensões do campo da Nutrição e interrelações com outros campos do

conhecimento; compreender a realidade social e as políticas de saúde e alimentação do País; conhecer e vivenciar experiências nas principais áreas e nos diversos cenários de atuação profissional; compreender o processo de trabalho em saúde da perspectiva interdisciplinar e multiprofissional; construir uma visão crítica sobre a Nutrição, o Mundo do Trabalho e a Cultura; experimentar situações que contribuam para o (re) conhecimento da Identidade profissional.

#### **5.4 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

A formação do nutricionista, como profissional de saúde, deve contemplar atividades práticas que permitam a compreensão ampla do mundo do trabalho e proporcionem uma visão clara e abrangente das ações de segurança alimentar e nutricional e de atenção dietética necessárias para a melhoria das condições de saúde e nutrição de indivíduos, grupos e comunidades.

Os estágios obrigatórios do Curso de Nutrição estão organizados na forma de uma única disciplina e, portanto, contam com docentes para a orientação acadêmica dos estudantes.

São destinados à aprendizagem das três grandes áreas de competências da atividade profissional do nutricionista: cuidado à saúde individual e coletivo, gestão do trabalho em nutrição e educação e comunicação em saúde e nutrição, de acordo com este projeto político pedagógico.

Para a observação e o desenvolvimento destas competências os estágios obrigatórios ocorrem em três grandes áreas de atuação profissional: Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Pública. Espera-se que as instituições concedentes de estágio nestas áreas, como locais de ensino-aprendizagem, expressem a indissociabilidade entre os conteúdos conceituais, factuais, procedimentais e atitudinais deste processo.

Para tanto, procura-se o estabelecimento de vínculos/convênios para o estágio da área de Nutrição Clínica com os institutos do Complexo HCFMUSP, como o Instituto Central, Instituto do Coração, da Criança, de Psiquiatria e outros, bem como o Hospital Universitário– HU/USP. Para a área de Alimentação Coletiva, privilegia-se os restaurantes universitários ainda não terceirizados, da própria USP, os restaurantes do Programa Bom Prato do Governo do Estado de São Paulo, algumas unidades do SESI entre outros e, para a área de Nutrição

em Saúde Pública, há um forte vínculo com a Secretaria Municipal de Educação e de Saúde, além de outras organizações que realizam ações relevantes no campo da saúde e alimentação.

Os estágios ocorrem no 9º e 10º semestres do curso e os estudantes devem realizar e ser aprovados em todas as disciplinas obrigatórias do Curso de Nutrição, para obter matrícula na disciplina de estágio. Esta disciplina não exige uma nota para sua finalização, mas sim a efetivação dos créditos referentes à frequência em todas as três áreas de estágio.

Há uma Coordenação de Estágios, composta pelos docentes responsáveis pela disciplina e por nutricionistas do departamento de nutrição encarregados de buscar os campos de estágios, estabelecer contatos, informar as instituições sobre o modelo dos estágios do curso, preparar os estudantes para o ano dos estágios, operacionalizar a distribuição dos alunos nos diferentes campos e nas três diferentes áreas e avaliar o desempenho dos estágios de acordo com os objetivos estabelecidos.

Além destas atividades, os nutricionistas da Coordenação de Estágio são responsáveis pela elaboração do cronograma específico dos estágios, que não acompanha o calendário USP necessariamente, e também pela supervisão e acompanhamento dos estagiários durante todo o período de realização dos estágios obrigatórios das três áreas. Os docentes têm a responsabilidade primordial de avaliar os relatórios e trabalhos produzidos pelos alunos nos campos de estágio.

Os estágios devem ocorrer em instituições previamente conveniadas com a Faculdade de Saúde Pública e o Setor de Estágios, vinculado à Assistência Acadêmica, é responsável pela tramitação da documentação necessária para o estabelecimento de convênios e termos de cooperação com as instituições concedente de estágio, bem como pelo atendimento aos estudantes para a prestação de informações e assinaturas de documentos tanto para os estágios obrigatórios como para estágios não obrigatórios.

## **5.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

Em consonância com as diretrizes curriculares para os cursos de nutrição do país, os estudantes do último ano devem elaborar um trabalho de conclusão de curso (TCC), que deve repercutir sua capacidade de integrar conhecimentos teórico-práticos, vivenciados durante sua trajetória acadêmica.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) visa avaliar, propor, discutir, revisar e/ou apresentar soluções para um problema de relevância para as áreas de atuação

profissional do nutricionista. A primeira etapa, ou seja, a proposta de projeto deverá, obrigatoriamente, indicar a área de atuação profissional, de acordo com a Resolução CFN nº 600/2018.

O TCC é o resultado das atividades realizadas em duas disciplinas obrigatórias do Curso de Nutrição: TCC1 e TCC2, de responsabilidade interdepartamental e oferecidas, respectivamente, no 9º e 10º semestres, para estudantes com aprovação em todas as disciplinas obrigatórias até o 8º semestre do curso.

Os professores responsáveis bem como os colaboradores das disciplinas TCC1 e TCC2 elaboram e revisam, periodicamente, as diretrizes para a elaboração dos trabalhos e as submetem à Comissão de Coordenação de Curso (CoC Nutrição) para aprovação. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é parte da avaliação final do Curso de Nutrição, de caráter obrigatório, e consiste em um texto acadêmico, original, podendo ser elaborado e apresentado individualmente ou por grupo de dois estudantes.

O TCC poderá ser uma Pesquisa Científica, no formato de revisão bibliográfica, análise documental, pesquisa de campo ou pesquisa experimental ou ainda uma análise crítica de relato de experiência. De qualquer forma, os projetos de TCC envolvendo seres humanos são enviados ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da FSP/USP, antes do seu desenvolvimento.

O TCC é desenvolvido durante o período de realização dos estágios obrigatórios (9º e 10º semestres), a fim de que a aproximação da prática profissional do nutricionista seja um estímulo ao desenvolvimento do trabalho e um espaço de contextualização do tema selecionado. Caberá ao estudante a escolha do orientador e o tema será definido em concordância com ele. Todos os trabalhos são apresentados na forma oral, em defesa pública, preferencialmente ao término do segundo semestre do ano letivo, e são avaliados por uma Banca Examinadora, sugerida pelo orientador.

Os TCCs são orientados, em geral, por docentes do Curso de Nutrição e da USP, mas os orientadores podem ser também técnicos de nível superior com doutorado, pós-doutorandos e doutorandos da FSP/USP bem como Nutricionistas das instituições concedentes de estágio obrigatório.

Todas as etapas, desde o início da definição do tema e do orientador até a formação da banca examinadora devem estar em conformidade com as diretrizes estabelecidas e aprovadas anualmente pela CoC Nutrição.

As duas disciplinas são oferecidas conjuntamente para o Curso Matutino e Noturno, em três turmas tendo um docente responsável por cada uma delas. Cada estudante tem um orientador indicado pelo aluno e aprovado pelos docentes responsáveis.

O gerenciamento de todo esse processo envolve inúmeras pessoas - alunos, orientadores, membros de bancas examinadoras, docentes responsáveis pela análise e avaliação de projetos e orientadores, organização das disciplinas TCC1 e TCC2 e uma série de colaboradores e outros serviços da Faculdade como Comitê de Ética em Pesquisa, Comissão de Coordenação de Curso, Serviço de Graduação, Biblioteca, entre outros.

## **5.6 DISCIPLINAS OPTATIVAS**

Com o intuito de complementar e flexibilizar o percurso formativo dos estudantes do Curso de Nutrição, do segundo ao oitavo semestre, está prevista a realização de disciplinas **optativas livres**, oferecidas na FSP e em outras unidades da universidade, de acordo com o interesse do estudante, perfazendo um total de 195 horas.

## **6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Além das atividades curriculares obrigatórias do curso, outras atividades podem ser consideradas, no âmbito da universidade ou fora dela, para complementar a formação do estudante, de modo a atingir o perfil profissiográfico desejado.

A FSP e a USP reconhecem a participação estudantil em uma ampla gama de atividades, a saber: monitorias, estágios não obrigatórios, programas de fomento à iniciação e extensão, publicações, grupos de pesquisa, cursos de atualização, ligas acadêmicas, cursos de línguas estrangeiras, eventos científicos e organização acadêmica, entre outras. O aproveitamento curricular de tais atividades é feito mediante atribuição de créditos conforme deliberação definida pela Comissão de Graduação da Faculdade de Saúde Pública (CG/FSP).

### **6.1 INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

A Iniciação Científica é um instrumento que permite aproximar os estudantes de graduação na pesquisa científica. É a possibilidade de colocar o estudante desde cedo em contato direto com a atividade científica e engajá-lo na pesquisa. Nessa perspectiva, a

iniciação científica caracteriza-se como instrumento de apoio teórico e metodológico à realização de um projeto de pesquisa, sendo um instrumento de formação.

## 6.2 PROGRAMA DE MOBILIDADE INTERNACIONAL

Instituído em 2006, por meio do Programa de Intercâmbio Internacional com Países Ibéricos, o Programa de Mobilidade Internacional tem como objetivo possibilitar aos estudantes de graduação, regularmente matriculados, cursar disciplinas de graduação em instituições ibero-americanas de ensino superior, durante o período máximo de um semestre. Além desse Convênio há outro, em parceria com o Santander, denominado Programa de Bolsas Luso-Brasileiras Santander Universidades. Nesses dois programas, a efetivação do intercâmbio conta com o apoio imprescindível da Comissão de Cooperação Internacional – CCInt. Nesse contexto, integra o *Pró-Int - Programa de Apoio à Internacionalização da Graduação*, criado e implementado em 2007 e reformulado em 2011, o Pró-Int passou a apoiar além de discentes, **também o intercâmbio de professores**, para o desenvolvimento de atividades vinculadas ao desenvolvimento da graduação.

A Reitoria e Unidades USP mantêm convênios acadêmicos com diversas instituições de ensino superior estrangeiras e, através dessas cooperações, são negociadas vagas para intercâmbio de estudantes das instituições envolvidas.

Os oferecimentos (vagas e/ou bolsas) são estabelecidos de acordo com as políticas de cooperação internacional vigentes à época da publicação de cada edital. Assim, possíveis alterações são observadas nas diferentes publicações, fazendo com que os editais passados sirvam apenas como referência para conhecimento de possíveis critérios de seleção ou benefícios oferecidos.

## 6.3. MONITORIA

A atividade de monitoria pode ser desenvolvida em todos os semestres da formação e é uma atividade que tem por finalidade despertar o interesse pela carreira docente prevista na formação do nutricionista, prestar auxílio a professores para o desenvolvimento e aperfeiçoamento das atividades técnico-didáticas, bem como contribuir para a manutenção de um relacionamento pedagógico produtivo entre estudantes e professores.

## **6.4 CENTRO ACADÊMICO EMÍLIO RIBAS**

O Centro Acadêmico Emílio Ribas (CAER) é a entidade que representa todos os estudantes da Faculdade de Saúde Pública, em fóruns institucionais dentro e fora da faculdade.

A entidade é um instrumento a serviço do estudante, deve servir como meio de potencializar suas vozes e reivindicações de melhoria para seu curso, para sua universidade e para a sociedade. Tem um grande potencial conscientizador e permite vivenciar uma infinidade de experiências que constroem o indivíduo social, responsável e sujeito de sua própria história.

## **6.5 REPRESENTAÇÃO DISCENTE**

O corpo discente possui direito a voz e voto em todos os órgãos colegiados da Faculdade de Saúde Pública: conselhos departamentais, comissões estatutárias (Graduação; Pesquisa; Cultura e Extensão Universitária), Comissão de coordenação de curso, Conselho Técnico-Administrativo e Congregação, além das Comissões da Biblioteca e do Programa USP Recicla.

## **6.6 ASSOCIAÇÃO ATLÉTICA ACADÊMICA XXXI DE AGOSTO**

A Associação Atlética Acadêmica XXXI de Agosto é uma entidade dos estudantes de Graduação em Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Fundada em 2003, a Atlética foi criada para promover a prática de esportes entre os estudantes, realizar e patrocinar competições e participar de jogos interacadêmicos.

## **6.7 NUTRI JR.**

A Empresa Júnior da Nutrição (Nutri Jr.) é uma empresa de consultoria sem fins lucrativos, formada e administrada por estudantes do curso de Nutrição da USP. Em funcionamento desde o início de 2001, a Nutri Jr. presta serviços e desenvolve projetos para empresas, entidades e sociedade em geral, na área de Nutrição.

A Nutri Jr. também organiza atividades acadêmicas, como workshops e seminários, a fim de obter maior integração entre os meios acadêmico e empresarial. Como empresa júnior da USP, é coordenada pela Comissão de Cultura e Extensão sob supervisão de um docente.

## **6.8 JORNADA UNIVERSITÁRIA DA SAÚDE**

A *Jornada Universitária da Saúde (JUS)* é um projeto de extensão universitária dos estudantes da Universidade de São Paulo sob a supervisão de um docente. Visa, entre outros objetivos, ao aprimoramento das habilidades e aplicação dos conhecimentos adquiridos pelos estudantes com o trabalho junto à população de uma determinada cidade do interior paulista. Interdisciplinar, envolve estudantes de diversos cursos da área de Saúde (Enfermagem, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Medicina, Nutrição e Terapia Ocupacional), os quais interagem para o desenvolvimento de projetos que buscam melhorar a vida da população local, sobretudo relacionados à promoção e educação em Saúde.

Uma mesma cidade é visitada por três anos consecutivos, cumprindo as seguintes etapas: *1º ano*, identificar os problemas locais, destacando as principais necessidades da população; *2º ano*, intervir, baseando-se na análise dos dados obtidos pelo ano anterior, com foco nos agentes multiplicadores a fim de tornar o projeto autossustentável na cidade; *3º ano*, avaliar os resultados e propor à Prefeitura local planos para melhorar o sistema de saúde e melhorar a qualidade de vida da população.

## **6.9 CENTRO DE SAÚDE ESCOLA GERALDO PAULA SOUZA**

O Centro de Saúde Escola Geraldo Horácio de Paula Souza da FSP/USP foi o primeiro Centro de Saúde criado no Brasil.

Com enfoque multiprofissional, o Centro é campo de estágio e treinamento de profissionais de saúde envolvendo as carreiras de medicina, enfermagem, fonoaudiologia e

nutrição. Desde a sua criação tem possibilitado campo de pesquisa aplicada na área de saúde pública, principalmente em Dermatologia Sanitária, Tisiologia, Hanseníase, Saúde Materna, Saúde da Criança, Saúde Ocular, Odontologia Sanitária, Saúde Mental e Vacinação. Recentemente, expandiu suas atividades para as áreas de hebiatria, nutrição, fonoaudiologia, saúde da mulher no climatério, homeopatia, acupuntura e o Programa de Atenção à Violência Sexual (Pavas).

## **6.10 CENTRO DE SAÚDE – ARARAQUARA**

O Serviço Especial de Saúde de Araraquara (SESA) foi criado pelo Governo do Estado de São Paulo, em 1947, para exercer no município de Araraquara, as funções de Unidade Sanitária. Foi transferido para a Universidade de São Paulo, como Instituto Complementar da mesma, pela Lei 4846, de 04/09/1958, estando subordinado diretamente à Faculdade de Saúde Pública.

## **7. APOIO AOS ESTUDANTES**

A USP oferece diferentes programas de apoio aos estudantes, visando à permanência e à formação integral na graduação.

### **7.1 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

A Faculdade de Saúde Pública conta com um restaurante universitário administrado pela Superintendência de Assistência Social (SAS) da USP. O restaurante possui um nutricionista, um responsável técnico e, além de oferecer uma alimentação segura, equilibrada e subsidiada, oferece oportunidades de estágios obrigatórios e não obrigatórios aos estudantes de Nutrição.

### **7.2 BOLSA-ALIMENTAÇÃO**

A Universidade oferece alimentação de qualidade e a preços acessíveis aos estudantes através dos restaurantes universitários localizados nos vários campi. A

Superintendência de Assistência Social (SAS) coordena a concessão de bolsas para alimentação, de acordo com critérios socioeconômicos.

### **7.3 BOLSA-MORADIA**

A Superintendência de Assistência Social (SAS) oferece anualmente bolsas-moradia de acordo com as vagas existentes no Conjunto Residencial da USP (CRUSP) destinadas a estudantes carentes regularmente matriculados na graduação ou pós-graduação, segundo seleção baseada em critérios socioeconômicos e de aproveitamento escolar. A bolsa-moradia é constituída por uma vaga em apartamento do CRUSP, concedida por período igual à duração ideal do currículo pleno de um curso no qual o estudante esteja matriculado.

### **7.4 CRECHES**

Os estudantes da USP que tenham filhos podem participar da seleção socioeconômica para a ocupação de vagas nas creches da USP. São oferecidas três creches em São Paulo: Creche Central, Creche Saúde e Creche Oeste.

A Creche Saúde, localizada na Faculdade de Saúde Pública é destinada a filhos de estudantes, funcionários e professores das unidades localizadas na região, como a Escola de Enfermagem e a Faculdade de Medicina.

## **8 ATIVIDADES DE FORMAÇÃO DOCENTE**

A valorização do ensino de graduação vem sendo enfocada como política da Universidade de São Paulo<sup>18</sup> relacionada às diretrizes, políticas nacionais e internacionais voltadas ao ensino superior<sup>19</sup>.

Em abril de 2004, foi instituída a Portaria Interna da Pró-Reitoria de Graduação da USP (Pró-G 04/2004) dispondo sobre as principais ações de apoio pedagógico ao docente na Universidade de São Paulo, considerando a necessidade de valorização das atividades de

---

<sup>18</sup> USP – UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Metas da Pró-Reitoria de Graduação - USP, gestão 2014-2017. Diretrizes para a Pró-Reitoria de Graduação/Biênio 2014/2015.

<sup>19</sup> FORGRAD – FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS UNIVERSIDADES BRASILEIRAS. Plano Nacional de Graduação, 1999.

graduação; construção de espaços permanentes de aperfeiçoamento do docente e apoio ao docente no cumprimento dos Objetivos e Diretrizes Nacionais da Graduação<sup>20</sup>.

Em 2014 essa portaria recomendou a criação de Grupos de Apoio Pedagógico (GAP's) nas unidades ou conjunto de unidades da USP, com o objetivo de dar subsídios às Comissões de Graduação, Comissões Coordenadoras de Cursos e docentes das Unidades para que renovem e aprofundem conhecimentos no intuito de promover mudanças necessárias à prática e à organização pedagógica, com vistas à melhoria da qualidade do ensino ministrado.

Na sequência do processo de coordenação das atividades relativas à reformulação do atual currículo do Curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública e elaboração deste Projeto Político-Pedagógico, o GAP/FSP organizou, entre 2012 e 2014, oficinas de desenvolvimento docente com os seguintes temas:

- I. Metodologias ativas de ensino aprendizagem
- II. Avaliação da aprendizagem
- III. Avaliação do PPP
- IV. Metodologias ativas de ensino aprendizagem II

## **9 INFRAESTRUTURA**

Os recursos disponíveis na Faculdade de Saúde Pública para o Curso de Nutrição são:

- 7 salas de aula com capacidade para 40 pessoas;
- 2 anfiteatros (um com capacidade para 138 pessoas e outro com capacidade para 230 pessoas);
- 1 sala de informática com capacidade para 40 pessoas;
- 1 sala pró-aluno, a qual conta com 21 computadores disponíveis;
- 1 laboratório de Técnica Dietética com capacidade para 40 pessoas, incluindo recursos para Análise Sensorial;
- 1 laboratório de Avaliação Nutricional da População (LANPOP) com capacidade para 20 pessoas;
- 1 Laboratório de Aprendizagem Clínico-Prático (ELAP).
- 1 laboratório didático vivo (projeto Horta)
- Serviços de apoio acadêmico: serviço de graduação e setor de estágio e a CrInt

---

<sup>20</sup> Universidade de São Paulo. Pró-Reitoria de Graduação. Portaria Pro-G 04/2004.

Os anfiteatros, o laboratório de Técnica Dietética e grande parte das salas de aula contam com equipamentos de multimídia, computadores, televisores, pontos de rede para conexão de internet e cobertura *wi-fi*.

A Faculdade conta também com uma Divisão de Produção Digital, que coordena as atividades para potencializar o uso da tecnologia da informação na Faculdade e mantém a sala de informática para uso dos alunos de graduação (Pró Aluno), laboratórios de informática.

Além disso, os estudantes dispõem das bibliotecas de todas as unidades em que têm disciplinas. Destaca-se a Biblioteca da própria FSP, vinculada ao Centro Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde (BIREME - OPAS) e considerada como uma das melhores bibliotecas da América Latina na área de saúde pública e nutrição.

## **10 GESTÃO DO CURSO**

O PPP norteia as instituições e cursos, quanto às práticas pedagógicas, gestão e atividades educacionais, por meio da formulação de metas e instituição de procedimentos e instrumentos de ação<sup>21</sup>. Sendo assim, o PPP “é um instrumento da gestão da qualidade do ensino superior”, que precisa ser utilizado como guia das ações dos seus gestores.

A gestão acadêmica da Graduação está organizada em:

I – Conselho de Graduação – CoG;

II – Pró-Reitoria de Graduação – PRG;

III – Comissão de Graduação (CG) de cada Unidade/órgão;

IV – Comissão de Coordenação de Curso (CoC) nas Unidades/órgãos.

A Pró-Reitoria de Graduação (PRG) é o órgão responsável por executar e zelar pelo cumprimento das diretrizes do ensino de graduação na USP.

A Comissão de Graduação (CG) é o colegiado de caráter estatutário, ao qual cabe traçar diretrizes e zelar pela execução dos programas determinados pelos projetos pedagógicos dos cursos, obedecida a orientação geral estabelecida pelos colegiados superiores.

---

<sup>21</sup> GUIMARÃES, I.C. Gestão do projeto político-pedagógico do curso de Ciências Contábeis e o currículo como instrumento de sua concretização. *Revista de contabilidade*, Salvador, v.4, n.1, p.36-55, jan-abr.2010.

A Comissão de Coordenação de Curso (CoC) é subordinada à Comissão de Graduação e trata dos aspectos didático-pedagógicos do curso.

A Comissão Coordenadora do Curso de Nutrição (CoC Nutrição) é composta por treze professores do colegiado do curso, da seguinte forma: três titulares e um suplente do Departamento de Nutrição, dois titulares e um suplente do Departamento de Política, Gestão e Saúde, um titular e um suplente do Departamento de Ciclos de Vida e Saúde, um titular do Departamento de Epidemiologia e um suplente do Departamento de Saúde Ambiental, um titular do Instituto de Ciências Biológicas e um suplente da Faculdade de Ciências Farmacêuticas e mais quatro representantes discentes (dois titulares e dois suplentes). A coordenação de estágios está presente na qualidade de convidada, com um titular e um suplente. São suas atribuições:

- Coordenar a implementação e a avaliação do PPP do curso, considerando a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, as Diretrizes Curriculares vigentes;
- Encaminhar propostas de reestruturação do PPP e da respectiva estrutura curricular à CG;
- Coordenar o planejamento, a execução e a avaliação dos programas de ensino-aprendizagem das disciplinas, módulos ou eixos temáticos;
- Elaborar a proposta de renovação do reconhecimento do curso;
- Analisar a pertinência do conteúdo programático e carga horária das disciplinas, módulos ou eixos temáticos, de acordo com o projeto político pedagógico, propondo alterações no que couber;
- Promover a articulação entre os docentes envolvidos no curso com vistas à integração interdisciplinar ou interdepartamental na implementação das propostas curriculares;
- Acompanhar a progressão dos alunos durante o curso, propondo ações voltadas à prática docente ou à implementação curricular, quando for o caso;
- Propor à CG alterações do número de vagas do curso, ouvidos, quando for o caso, os Departamentos envolvidos;
- Submeter a proposta global do respectivo currículo à CG da Unidade, à qual o curso está vinculado;
- Outras funções que lhe forem atribuídas pelo CoG ou que lhe forem delegadas pela CG da Unidade responsável pelo oferecimento do curso.

Nas Unidades de Ensino e Pesquisa, as Estruturas Curriculares e os Projetos Pedagógicos devem ser analisados e aprovados pelos Departamentos e/ou Comissões de Coordenação de Curso, onde houver, Comissão de Graduação e Congregação

As disciplinas podem ser de responsabilidade de um ou mais departamento. Nesse sentido, cabe ao departamento a designação de professor responsável ou ministrante podendo propor alterações e atualizações nestas disciplinas.