
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA



Projeto Político Pedagógico

Curso de Nutrição

Versão após as mudanças realizadas em 2022

São Paulo

2024

1. Apresentação

A Universidade de São Paulo (USP), em 2023, conta com 89 unidades, espalhadas por onze *campi*, que realizam atividades de ensino, pesquisa e extensão em todas as áreas de conhecimento. A USP possui aproximadamente 103 mil estudantes, sendo cerca de 60 mil graduandos/as, distribuídos/as em 329 cursos. Há também 264 programas de pós-graduação, 5.400 docentes e aproximadamente 13 mil servidores/as¹. No ano de 2020, ela ocupava a posição de melhor universidade brasileira e 72^a melhor universidade no mundo².

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Saúde Pública (FSP) da USP é, indubitavelmente, pioneiro. Hoje com **quase** 84 anos, sendo o mais antigo do Brasil, foi iniciado como Curso de Nutricionistas, por iniciativa do Professor Geraldo Horácio de Paula Souza. Este Curso pertencia à Escola de Higiene e Saúde Pública, recém integrada à USP, mas subordinada à cadeira de Higiene da Faculdade de Medicina da USP, na qual Paula Souza era catedrático. O curso foi instituído pelo Decreto Estadual nº. 10.617, de 24 de outubro de 1939³, durante o período do Estado Novo (1937-1945), comandado pelo Presidente Getúlio Vargas. Tal contexto histórico foi caracterizado como um tempo de mudanças políticas, econômicas e sociais que propiciaram as bases para o estabelecimento de uma sociedade capitalista urbano-industrial no Brasil (VASCONCELOS e CALADO, 2011). É neste contorno que se forjou o Curso de Nutricionistas, que seria o embrião do atual Curso de Graduação em Nutrição da FSP/USP. O desenvolvimento histórico da elaboração de conhecimentos e do ensino em Nutrição é marcado pela relação harmoniosa ou crítica com o sistema agroindustrial de produção de alimentos. O sistema agroindustrial alimentar, organizado sob a forma de propriedade privada dos bens de produção e livre mercado, produz efeitos nos campos econômico e da saúde que são relevantes para a Nutrição. Esses efeitos impactam

¹ Dados disponíveis em <<https://uspdigital.usp.br/tycho/listarUnidadeNumeros?codmnu=4201>>, consultados em 17 de janeiro de 2023.

² Dados disponíveis em <http://www.webometrics.info/en/Latin_America/Brazil>, consultados em 17 de janeiro de 2023.

³ Para maiores informações, consulte: Brener J. *A casa de Higeia: O percurso da Faculdade de Saúde Pública de São Paulo 1918-2010*. São Paulo: Ex Libris, 2010 e o processo de reconhecimento do Curso de Nutrição em 2020 (este último mediante solicitação à CoC Nutrição, pelo e-mail cocnutricao@fsp.usp.br).

diretamente a alimentação, o estado nutricional, as condições de vida e de saúde e as formas de cuidado observadas nas sociedades.

Contudo, o reconhecimento da profissão nutricionista como de nível superior só se deu em 19 de outubro de 1962, por meio do Parecer nº 265, emitido pelo Conselho Federal de Educação, órgão do Ministério da Educação (VASCONCELOS e CALADO 2011). Atualmente, importantes instrumentos legais para a atuação como nutricionista são Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão, o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 (retificada em 23 de maio de 2018), que define as áreas de atuação do/a nutricionista e suas atribuições e indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados.

O devir histórico, que inclui mudanças sociais e avanços científicos, assim como transformações nas concepções e políticas de Educação e Saúde e nas condições de vida, saúde, alimentação e nutrição da população fez com que a USP e este Curso se (re)pensassem diversas vezes ao longo de suas trajetórias. A última mudança no Curso foi uma grande reforma no seu Projeto Político Pedagógico (PPP), ocorrida entre 2008 e 2010, que entrou em vigor em 2012 (CERVATO-MANCUSO, BÓGUS, JORGE, FISBERG, SEIFFERT 2020).

No presente momento, trazemos uma proposta de revisão deste PPP, porém com manutenção de diversos aspectos, como algumas disciplinas e alguns princípios norteadores. O ensejo para tal revisão foi múltiplo. Houve estímulo pelo sistema Conselho Federal de Nutricionistas/Conselho Regional de Nutricionistas, cuja Comissão de Formação Profissional reúne coordenadores de cursos de Nutrição de todo país para debates. Entre 2017 e 2021, tal sistema debateu as inovações necessárias à formação e práxis do nutricionista, produzindo uma nova definição deste profissional e um processo de revisão das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), ainda que novas DCN ainda não tenham sido publicadas até o momento. Assim, esse sistema, em sua reunião anual de 2018, no Congresso Brasileiro de Nutrição, redefiniu o/a nutricionista como: “Nutricionista, profissional de saúde, comprometido com a defesa da vida, da cidadania e da dignidade humana, com responsabilidade e sustentabilidade socioeconômica e ambiental. Com formação generalista, humanista, crítica, reflexiva, inclusiva, política, empreendedora e ético-legal em prol da sociedade, em bases filosóficas, científicas, conceituais e metodológicas, para atuar com qualidade, efetividade e resolutividade. Capacitado a atuar de forma interprofissional visando a integralidade da segurança

alimentar e nutricional e atenção dietética, no âmbito do Sistema Único de Saúde-SUS, em todas as áreas em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção e redução de riscos de doenças de indivíduos ou coletividades, respeitando as diversidades e todos os aspectos que compõem a pluralidade humana, considerando as especificidades loco-regionais”. Como não houve mudanças nas DCN por parte do Ministério da Educação, tal definição não é oficial, porém, certamente ela aponta para uma atuação mais ampla e inovadora.

Também houve incentivo pelo Projeto Acadêmico Institucional 2018 – 2022 da FSP, que estabeleceu como um objetivo para as atividades de graduação “garantir projetos políticos pedagógicos visando à formação crítica, autônoma e participativa”. Este objetivo tinha como meta para 2022 a finalização da atualização dos PPPs dos cursos de graduação da unidade (Nutrição e Saúde Pública). Destacamos que a experiência de estudantes, docentes e servidore/as com o processo de colocar em prática o PPP de 2012, reconhecendo suas potencialidades e nós críticos em discussões coletivas, foi outro grande motivador das mudanças. Finalmente, tal ensejo também decorreu do dinamismo do campo científico da Alimentação e Nutrição e da prática profissional do/a nutricionista.

Doravante, desde 2017 a Comissão de Coordenação do Curso de Nutrição (CoC Nutrição) tem feito esforços coletivos para a revisão do PPP. Tais esforços se iniciaram nas discussões no Fórum de Graduação da FSP, em 2017, no qual os cursos de graduação da unidade foram instigados a se repensar. A partir de então, diversas discussões e construções coletivas ocorreram na CoC Nutrição, tendo como subsídio:

1. Análise de uma reunião conduzida por um docente externo facilitador com os/as estudantes concluintes em 2016 e professore/as, que visava obter uma avaliação do curso por parte dos/as estudantes;
2. Análise dos semestres do curso a partir de um questionário preenchidos em 2016 pelos/as estudantes de todos os anos (exceto o quinto ano), dentro do contexto das disciplinas integradoras.
3. Análise das respostas dadas a um questionário preenchido pelos/as estudantes concluintes em 2017, quanto à avaliação do curso e os percursos dos/as estudantes dentro destes;
4. Visões dos membros da CoC Nutrição, enquanto representantes, de 2017 a 2020, sobre as disciplinas e os percursos dentro do curso, considerando as três principais

áreas de atuação do nutricionista (Alimentação Coletiva, Nutrição em Saúde Pública e Nutrição Clínica);

5. Lacunas discutidas no evento de comemoração dos 80 anos do curso, ocorrido em 2019, especialmente na mesa redonda “Hora de instigar: O que eu aprendi na minha estrada e gostaria de ter aprendido no Curso de Nutrição”, composta por egressas e estudante do curso;
6. Debates dos Encontros Nacionais de Formação Profissional, promovidos pelo sistema Conselho Federal de Nutricionistas/Conselho Regional de Nutricionistas, em 2017, 2018, 2019 e 2021;
7. Considerações sobre as importantes questões levantadas pelas publicações “The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report” (SWINBURN et al. 2019) e “Urgent call for human rights guidance on diets and food systems” (BUSE et al. 2019);
8. Reflexões sobre os efeitos da pandemia de COVID-19 sobre as nossas vidas e o processo de ensino-aprendizagem, ocorridas na CoC Nutrição e na CG em 2020 e 2021, assim como informalmente em sala virtual de aula, por parte de docentes, servidores/as e estudantes.

Em diversas reuniões, a CoC Nutrição se debruçou sob tais materiais e, coletivamente, identificou nós críticos do curso e construiu propostas de princípios, objetivos, perfil do/a egresso/a, estratégias de mudanças e estrutura curricular.

Os principais nós críticos encontrados foram:

1. Disciplinas com inadequação da carga horária e alocação em semestres menos propícios;
2. Dificuldades e frustração com as disciplinas integradoras: havia dificuldade de integração na ausência de uma tônica comum clara no semestre e de manter, concomitantemente, uma força teórica;
3. Percepção de exaustão e de fragmentação de conteúdos no sexto semestre;
4. Presença pouco expressiva/ausência de alguns conteúdos: pensamento científico; metodologia científica, segurança alimentar e nutricional; sistemas e ambientes alimentares; produção agrícola de alimentos (agricultura familiar, agroecologia, produção orgânica); aconselhamento alimentar e nutricional; princípios de saúde coletiva e de sistemas de saúde; atividade política corporativa, direitos do consumidor; advocacy/ativismo; interseccionalidade.

5. Possível restrição do Trabalho de Conclusão de Curso, dificultando que este assumisse outras formas diferentes de uma monografia ou artigo científico.
6. Dificuldade dos/as docentes de lidar com métodos de ensino-aprendizagem que permitam mais liberdade e autonomia para os/as estudantes.
7. Ausência de uma proposta sistemática de avaliação do curso em si.

A CoC Nutrição também compôs grupos de trabalhos (com estudantes, docentes e servidoras) que realizaram propostas sobre: a) os métodos de ensino-aprendizagem; b) o trabalho de conclusão do curso, c) as atividades complementares; d) a avaliação do curso; e) a carga horária das disciplinas e; f) os aspectos pedagógicos das disciplinas. Concomitantemente, à medida em que avançamos nas propostas, passamos a discuti-las em colegiados maiores. Assim, a primeira apresentação e discussão da proposta ocorreu na breve sessão temática da reunião do Conselho de Departamento de Nutrição da FSP em fevereiro de 2019. Uma apresentação e discussão mais detalhada foi realizada como uma plenária com docentes do Departamento de Nutrição da FSP em maio de 2019. Em fevereiro de 2020, tivemos uma apresentação e discussão em plenária aberta a todos os/as docentes da FSP, sem divisão por departamento. Em outubro de 2020, foi possível realizar esta apresentação e discussão aos/às docentes das outras unidades e institutos da USP (que não a FSP) que compõem o curso. Ressaltamos que a cada nova discussão, ocorria a consolidação das sugestões e reconstrução da proposta em reunião da CoC Nutrição. Isto tornou o processo mais lento (especialmente no contexto da pandemia), porém trouxe mais ponderações e reflexões coletivas.

O próximo passo foi a construção do ementário. Para as disciplinas novas, a CoC Nutrição formou novos grupos de trabalho (GT), composto por docentes da USP (sendo que um/a destes era sempre o/a coordenador/a do GT), nutricionistas egressas/os, representantes discentes, servidoras da FSP, pós-doutorandas, jovens pesquisadoras e docentes de outras universidades. Cada GT escreveu a ementa de uma disciplina, considerando o que era essencial para que o conteúdo fosse trabalhado dentro dos princípios do PPP e seu perfil do/a egresso/a. Para as disciplinas já existentes, seus/suas docentes responsáveis também reescreveram suas ementas, em função das modificações propostas por esse PPP (seus princípios, o perfil do/a egresso/a ou até mesmo em resposta à alteração de carga horária). Ao final, a CoC Nutrição avaliou as ementas enviadas e fez alterações consideradas necessárias. Nos raros casos em que os/as docentes não enviaram uma nova ementa para suas disciplinas, a CoC Nutrição manteve as ementas constantes

no sistema Júpiter como “programas resumidos”, atualizando-as com as discussões feitas nas diversas plenárias. Tomamos tal liberdade entendendo que este documento, com o ementário, passaria por consulta aos departamentos e aos/às seus/suas docentes, que teriam mais uma oportunidade para sugerir, com propriedade, novas propostas de ementas.

Paralelamente ao ementário, foi construída uma matriz de competências do nutricionista, que indica aquilo que o/a egresso/a deve saber “fazer bem” (RECINE e MORTOZA 2013) a partir da sua formação. Tal matriz se baseou nas competências constantes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Nutrição (BRASIL 2001), no PPP anterior do Curso de Nutrição da FSP, no PPP de outra universidade pública (GUIMARÃES et al. 2017) e em competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva (RECINE e MORTOZA 2013) e dos sistemas alimentares (JACOB e ARAÚJO 2020).

A partir de tais materiais foi possível construir um documento, que foi enviado para consulta, em dezembro de 2020, a todos os departamentos da USP que compõem o curso e à Comissão de Coordenação do Curso de Saúde Pública da FSP. No processo de consulta, todos os departamentos concordaram em ministrar as disciplinas sugeridas pela CoC Nutrição naquele documento e avaliaram positivamente o novo PPP. Esta proposta também foi apresentada para os/as estudantes do curso em dezembro de 2020, que apreciaram as mudanças e fizeram sugestões pertinentes. As contribuições oriundas desta consulta e da reunião com os/as estudantes foram compiladas e discutidas pela CoC Nutrição em fevereiro e março de 2021. O documento foi alterado para compor uma nova versão, atendendo a maior parte das contribuições feitas. Ao longo dos anos de 2021 e 2022, os aprendizados durante e após o ensino remoto novamente se fizeram proeminentes, fazendo com que a CoC Nutrição, sob incentivo da diretoria da Faculdade de Saúde Pública, revisasse o PPP mais uma vez. Tônicas importantes nesta revisão foram a flexibilização curricular e a redução da carga horária em disciplinas obrigatórias. Desta forma, a CoC Nutrição enviará esta versão final aos departamentos em janeiro de 2023, para que estes se manifestem em fevereiro de 2023. Como na versão anterior, a CoC Nutrição propôs uma alocação das disciplinas nos departamentos já envolvidos no curso, conforme consta no Anexo I.

Esta versão final do PPP, composta a partir da consulta, será, subseqüentemente, enviada para a Comissão de Graduação, a Congregação da FSP e a Pró-Reitoria de Graduação da USP. Estimamos que isso ocorra em 2024.

2. Para se pensar em mudanças: rumos, objetivos e desejos para o curso

Ao longo de seus quase oitenta e quatro anos, o Curso de Graduação em Nutrição foi forjado pelos seus/suas estudantes, docentes e servidores/as, corroborando ou transgredindo os preceitos de suas diversas reformas curriculares. Hoje, ele pode ser visto como um mosaico de paradigmas e perspectivas. Dentre estas, podemos destacar como importantes objetos de conhecimento as condições de saúde, alimentação e nutrição da população brasileira.

O Brasil apresenta quadro epidemiológico característico no qual se observa a expansão acelerada da obesidade entre adolescentes e adultos, com redução da prevalência do baixo peso a patamar inferior a 5%, o que indica que deixou de ser problema de saúde pública, quando se considera a população como um todo. Ainda nessa mesma perspectiva, entre crianças, especialmente menores de 5 anos, observamos a redução do déficit de crescimento em sincronia com a expansão da prevalência do excesso de peso, um quadro de dupla carga de doenças nutricionais nesse grupo etário. Entretanto, considerando a enorme desigualdade de condições de vida e de renda no nosso país, a desnutrição é ainda marcante em populações vulneráveis. Como exemplo, citamos um estudo, financiado e requisitado pelo UNICEF, realizado em parceria com a Fiocruz, a Secretaria Especial de Saúde Indígena, a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde e a Fundação Nacional do Índio (Funai), no Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Yanomami. Foram observadas, entre crianças menores de cinco anos, prevalências de 81,2% de desnutrição crônica e 48,5% de desnutrição aguda (UNICEF 2019).

Nesse panorama, os principais vetores que impulsionam a expansão da obesidade no Brasil estão associados ou se expressam via padrões de alimentação e atividade física, em conjunto com fatores genéticos e determinantes sociais da saúde, nos diferentes grupos etários e sociais. As características do padrão alimentar da população brasileira indicam a incorporação crescente de grupos alimentares com alta densidade energética e, em especial, os alimentos ultraprocessados. O contato crescente com alimentos ultraprocessados foi, inclusive, observado no estudo supramencionado sobre crianças indígenas. As mudanças nos padrões de atividade física se caracterizam pela redução do gasto energético nos domínios do trabalho, do deslocamento e das atividades domésticas e leve aumento do gasto energético em atividades de lazer. O balanço dessas mudanças

não produz, por enquanto, impactos positivos para contrapor a tendência de aumento da obesidade no Brasil. Adicionalmente, também se observa o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis associadas ao metabolismo como diabetes, hipertensão arterial, doença coronariana e determinados tipos de cânceres.

Como **princípios** norteadores deste PPP, partimos de elementos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL 2013), da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL 2010) vigentes, ao considerar que a alimentação é fator de risco e proteção para as doenças mais presentes no contexto epidemiológico brasileiro, constitui elemento de humanização da coletividade e das práticas de saúde, promove a diversidade e as culturas alimentares e fortalece a autonomia dos indivíduos. Também compreendemos que o conhecimento sobre os sistemas alimentares e a culinária constituem caminhos sustentáveis de efetivação da segurança alimentar e nutricional, da soberania alimentar e do direito humano à alimentação adequada. Ao examinar o cenário epidemiológico brasileiro, assumimos também como princípios a necessidade e relevância da produção e disseminação de conhecimentos no campo da Alimentação e Nutrição, bem como de renovar a formação em Nutrição, pela revisão ou incorporação dos conteúdos temáticos, e desenvolver novas competências profissionais no âmbito da alimentação coletiva, da clínica e da saúde coletiva.

No plano internacional, duas iniciativas em curso subsidiam os princípios assumidos nesse PPP. A Organização das Nações Unidas (ONU) instituiu a Década da Ação em Nutrição, uma proposta de compromisso de todos os Estados-membros de durante 10 anos implementar políticas, programas e aumentar investimentos para eliminar todas as formas de *malnutrição* (termo que abrange doenças por déficit ou excesso nutricionais e doenças carenciais). Cada Estado-membro elege suas prioridades em função do seu quadro epidemiológico e das características de transformação, sustentabilidade e durabilidade de suas ações. Essa iniciativa visa a fortalecer e dar dinâmica e articulação a grande número de ações de nutrição hoje em curso nos diferentes países. Adicionalmente, outro chamado global conduzido pela ONU via Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (UNPD), os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), se integra ao primeiro para caracterizar o amplo contexto internacional e nacional no qual se desenvolve a estruturação do novo PPP do curso de Nutrição da FSP-USP. Entre os ODS mais diretamente vinculados à formação e exercício profissional em Nutrição se pode destacar: Fome Zero e Agricultura Sustentável, Saúde

e Bem-estar, Redução das Desigualdades, Cidades e Comunidades Sustentáveis, Consumo e Produção Responsáveis e Ação Contra a Mudança Global do Clima.

Neste conjunto, cabe ressaltar o tema da fome. Nas últimas duas décadas, políticas e programas foram implantados, visando tirar o Brasil do Mapa da Fome, e obtendo resultados significativos. O desmonte destas políticas, a partir de 2016, aumentou os riscos para a insegurança alimentar e nutricional e a fome. Tais riscos se agravaram e se tornaram ainda mais complexos a partir de 2020, com a pandemia de COVID-19. Para além dos efeitos da pandemia no desemprego, na renda, na inflação e no poder de compra, que afetam diretamente a insegurança alimentar e nutricional e a fome, há também relações mais distais que devem ser consideradas. A paralisação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, por exemplo, impediu o acesso a refeições saudáveis para milhões de brasileiros/as, ao mesmo tempo em que prejudicou aqueles/as que vendiam seus produtos oriundos da agricultura familiar para este programa (RIBEIRO-SILVA et al. 2020).

A articulação dessas problemáticas destaca o tecido complexo das relações entre o sistema econômico, a produção de alimentos e os impactos sociais e ambientais destes decorrentes. A formação profissional deve responder a estes desafios crescentes pela incorporação de novos temas e conceitos ao seu corpo teórico e, ainda, pela reorganização da dinâmica de formação ao longo do curso de graduação.

Os artigos de SWINBURN et al. (2019) e de BUSE et al. (2019) demonstram claramente a complexidade dos problemas nutricionais e a necessidade de abordá-los conjuntamente com os sistemas alimentares, a desigualdade social, as mudanças climáticas, os direitos humanos e os diversos fatores opressores que atuam de forma interseccional, prejudicando a alimentação e a saúde das pessoas. Assim, a compreensão do mundo que está envolto nos problemas nutricionais compõe nosso PPP. Para além da compreensão dos determinantes sociais da saúde, pretendemos que a interseccionalidade, como disposição analítica, esteja presente de forma transversal no PPP e suas disciplinas. Nesse sentido, COLLINS e BILGE (2020, p. 15) definiram a interseccionalidade como uma perspectiva

[...] que investiga como as relações interseccionais de poder influenciam as relações sociais em sociedades marcadas pela diversidade, bem como as experiências individuais na vida cotidiana. Como ferramenta analítica, a interseccionalidade considera que as categorias de raça, classe, gênero,

orientação sexual, nacionalidade, capacidade, etnia e faixa etária, entre outras, são inter-relacionadas e se moldam mutuamente. A interseccionalidade é uma forma de entender e explicar a complexidade do mundo, das pessoas e das experiências humanas.

A interseccionalidade poderá adicionar complexidade às discussões das três grandes áreas de atuação do/a nutricionista (Saúde Pública, Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva). Tal abordagem permitirá situar as causas estruturais das iniquidades em saúde envolvendo a fome, a insegurança alimentar, a obesidade e o seu estigma, situando as mesmas de forma política, histórica e estrutural, entendendo como os marcadores sociais da diferença se intersectam, ocorrendo em estruturas de poder e contextos sistêmicos mais amplos. Isso impulsionará novas vias de cuidado alimentar e nutricional. Também se poderá entender como os sistemas alimentares, e seus impactos nas práticas alimentares, constituem processos socioculturais complexos, que são criados por e criam dinâmicas de poder. Com a interseccionalidade também se poderá avançar no desenho e na avaliação de políticas públicas de saúde e alimentação, que necessitam integrar as estruturas interseccionais para obter desfechos equitativos.

A consideração de tais paradigmas e princípios visa mover a práxis do/a nutricionista para um campo mais dinâmico e inclusivo, no qual este/a profissional seria um/a agente da mudança e não apenas um/a replicador do *status quo*, conforme propõe GORD (2011). Um exemplo crucial para este PPP é a formação da/o nutricionista para transformar o sistema alimentar, contribuindo para torná-lo mais saudável, sustentável, democrático e justo. Assim sendo, entendemos que os desafios desta área são complexos e envolvem perspectivas que atendam a tal complexidade, como a articulação de saberes, a interseccionalidade, a interdisciplinaridade, a diversidade e a superação da dicotomia entre teoria e prática.

Destarte, este PPP tem como objetivos:

1. Promover o estudo do fenômeno alimentar e nutricional de uma ponta a outra (e em suas sinuosidades, intersecções e relações), evitando visões fragmentadas e abordando: o que se produz, como se produz, como os alimentos são acessados, como se escolhe, quem cozinha, como cozinha, como se dá o descarte, o que se come, quanto se come, como se come, com quem se come, como se digere, absorve, metaboliza e excreta, quais são os efeitos dos nutrientes, alimentos, padrões e práticas alimentares na

saúde, nas condições de vida, no meio ambiente e na sociedade e quais são os significados de tais práticas.

2. Incentivar a reflexão, o senso crítico, a inclusão, a ética, o uso apropriado do conhecimento científico e a atuação ampliada, compartilhada e socialmente referenciada da/o nutricionista, em articulação com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.
3. Contribuir para um ambiente educacional que ofereça uma multiplicidade de abordagens, permeadas pela reflexão, e por conhecimentos inovadores, desafiadores e socialmente relevantes (ainda que parciais e localizáveis), que promovam diálogos significativos e transformadores.
4. Incentivar a reflexão original sobre contextos particulares envolvendo os coletivos étnicos, raciais, de gênero e sexualidade, além da leitura crítica dos dados epidemiológicos, utilizando o conhecimento científico para revelar problemas e imaginar soluções que fujam às grandes linhas da análise populacional, valorizando a inovação do pensamento clínico a partir dos contextos socioculturais da Alimentação e Nutrição e seus desafios no tempo presente.
5. Apresentar menor carga horária de disciplinas obrigatórias e maior flexibilidade, para que cada estudante possa traçar seu percurso de aprendizado e iniciar seu futuro processo de educação permanente.

Tais apontamentos se refletem no **perfil desejado para o/a nutricionista egresso/a**: O/a nutricionista formado/a neste curso terá formação generalista e atuação humanista, crítica, reflexiva, inclusiva, política, empreendedora e ético-legal. Suas ações deverão se pautar na integralidade, universalidade e equidade do cuidado à saúde dos indivíduos e grupos, considerando as demandas e necessidades de saúde, alimentação e nutrição; as condições de vida e as questões fisiológicas, socioculturais, ambientais, econômicas, históricas e políticas. Esse/a profissional será capaz de planejar, praticar e avaliar ações, atividades e cuidados alimentares e nutricionais que envolvam seus principais objetos de trabalho: o alimento; a alimentação, a nutrição e o ser humano. Terá como fundamentos de sua práxis a segurança alimentar e nutricional, o desenvolvimento de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, a garantia dos direitos humanos, inclusive à alimentação adequada, o processo saúde/doença/cuidado, a promoção, a manutenção e a recuperação da saúde e a complexidade de saberes inerente ao seu

processo de trabalho em saúde e à gestão do cuidado em saúde. Finalmente, o/a nutricionista deverá trabalhar de forma articulada com outros/as profissionais e com a comunidade, de forma ampliada, compartilhada, interdisciplinar, responsável, ética, justa e socialmente referenciada.

3. Composição do curso

3.1. Métodos de ensino-aprendizagem

É importante reconhecer a existência de um diverso percurso de tendências e possibilidades pedagógicas que impactam o corpo vivo de docentes e estudantes que compõem contínua e sequencialmente o curso de Nutrição, forjando suas trajetórias e expectativas em relação ao processo de ensino-aprendizagem. Tal reconhecimento pode permitir o olhar reflexivo sobre as posições que circunscrevem o fazer docente-estudante. Exemplos de tendências que podem ser pontualmente resgatadas abrangem aquelas caracterizadas por: aprendizagem mecânica e relação mais fortemente hierárquica ou autoritária entre docente e estudante; aprendizagem baseada em desempenho, em que procedimentos e técnicas são transmitidos; compromisso com solução de problemas e necessidades individuais, com docentes em posição facilitadora/auxiliadora do processo de aprendizagem; valorização da experiência vivida, problematizada em grupos de discussão e com relação horizontal entre docente e estudante.

É possível que diferentes tendências influenciem simultaneamente o fazer docente-estudante. Dada a estrutura disciplinar e uniprofissional do curso, o reconhecimento da multiplicidade das tendências pedagógicas permite aproximação crítica aos resultados de distintas iniciativas, a depender do perfil das disciplinas em que estas são adotadas, ao passo que as iniciativas devem ter invariável orientação pelo perfil desejado ao/à egresso/a do curso –que sumariza a proposta apresentada neste PPP. Assim, se neste afirmamos que “o/a nutricionista formado/a nesse curso terá formação generalista e atuação humanista, crítica, reflexiva, inclusiva, política, empreendedora e ético-legal”, os métodos de ensino-aprendizagem da sua trajetória de formação devem contribuir para tanto, tendo as mesmas características. Indubitavelmente, em função de suas próprias formações, saberes e experiências, cada docente trabalhará, de forma mais ou menos intensiva, algumas dessas características. Tal diversidade é bem-vinda e pode ser enriquecedora quando compartilhada e trabalhada em necessárias atividades de desenvolvimento docente e apoio pedagógico.

Em um esforço de embasamento teórico, nos aproximamos do trabalho de SHOR e FREIRE (1986) como nossa principal referência, mas também dos trabalhos de bell hooks (2013) e MITRE et al. (2008). Ao pensarmos qual processo de ensino-

aprendizagem seria apropriado para este PPP, entendemos a educação como uma prática de liberdade.

Assim, percebemos que não queremos um sistema de educação bancária. Tal termo foi cunhado por Paulo Freire e, ao se debruçar sobre a obra desse autor, hooks (2013, p. 14) o definiu como um sistema “baseado no pressuposto de que a memorização de informações e sua posterior regurgitação representam uma aquisição de conhecimentos que podem ser depositados, guardados e usados numa data futura”. Queremos um processo de ensino-aprendizagem crítico, reflexivo, inclusivo e ético que desafie o pensamento do/as estudantes. Nesse processo, o/a professor/a não é o/a único/a responsável pela dinâmica de sala de aula. Constrói-se, no coletivo, o conhecimento. O/a estudante não é consumidor/a passivo/a, mas sim participante da sua própria educação. Há, então, responsabilidade recíproca por um processo dinâmico, que se reinventaria constantemente. Tal processo deve também estar comprometido com a redução das opressões interseccionais e iniquidades sociais, dentro e fora da sala de aula. Listamos abaixo outras características desse processo de ensino-aprendizagem:

- Prática que maximize o crescimento de cada estudante e docente, respeitando sua individualidade e potencialidades (inclusive de interação com os seres humanos, a sociedade e o meio ambiente).
- Ensino não fragmentado, ou seja, que considere o/a estudante como um ser humano pleno e integral, cujo crescimento profissional/técnico não se desvincula do seu crescimento pessoal e de suas experiências de vida e cuja própria inscrição no mundo do trabalho é pensada de forma crítica.
- Assumpção de princípios democráticos na relação entre professores e estudantes e descentralização da autoridade – pensar docente-estudante em relação de diálogo. Segundo MITRE et al. (2008, p. 2136), “não [pode] haver docência sem discência, na medida em que as duas se explicam, e seus sujeitos, apesar das diferenças, não se reduzem à condição de objeto um do outro”. Para estabelecer um processo de ensino-aprendizagem cada vez mais democrático, é necessário identificar e dar voz às diferenças entre os/as estudantes. Não se pode esperar que todos/as venham de uma mesma vivência e compartilhem os mesmos conhecimentos e visões, mas é importante que todos/as tenham sua voz igualmente valorizada e suas vivências sejam usadas de forma produtiva durante as atividades.

- Simultâneo rigor científico e respeito à multiplicidade de saberes em suas diferentes formas (filosófico, popular, religioso, entre outros).
- Estímulo ao pensamento crítico, à autonomia (por meio de um ensino que questione e desafie práticas de dominação e que permita ao/à estudante ser um/a agente capaz de guiar sua formação) e à reflexão sobre as realidades sociais. Tal autonomia individual deve ser desenvolvida em íntima coalização com o coletivo, o que, certamente, é desafiador.

Salientamos a importância da mudança do tipo de processo de ensino-aprendizagem, quando se deseja uma educação como prática da liberdade. Tal citação corrobora essa afirmação: “O educador libertador tem que estar atento para o fato de que a transformação não é só uma questão de métodos e técnicas. Se a educação libertadora fosse somente uma questão de métodos, então o problema seria mudar algumas metodologias tradicionais por outras mais modernas. Mas não é esse o problema. A questão é o estabelecimento de uma relação diferente com o conhecimento e com a sociedade” (SHOR e FREIRE, 1986, p. 28).

SHOR e FREIRE (1986) discutem “pedagogias paralelas, onde o professor emprega, simultaneamente, diversas modalidades de aula. Se a preleção dinâmica, questionadora, coexiste com apresentações feitas por estudantes, trabalhos em grupo, trabalhos individuais, redações, trabalhos de pesquisa fora da sala de aula, e assim por diante, a própria forma do curso diminui o risco de que a fala do professor se torne uma palestra para transferência de conhecimento”. Podemos listar diferentes possibilidades de métodos e ações que compõem essas pedagogias paralelas e que podem atender às características da educação como prática da liberdade, conforme trabalhada anteriormente:

- Forte estímulo à leitura crítica e reflexiva e ao desenvolvimento do autodidatismo;
- Aulas expositivas criativas, indagadoras e amparadas em processos articulados de ensino-aprendizagem (ou seja, processos que se vinculam às aulas/conteúdos/práticas abordadas anteriormente);
- Aulas práticas que usufruam dos diversos laboratórios didáticos da universidade, pelas mais diferentes disciplinas. Considerando as múltiplas potencialidades deste curso, o Laboratório de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição e a Horta (como laboratório didático vivo) são espaços preciosos, que podem ser muito bem aproveitados por disciplinas de todos os anos;
- Articulação entre o ensino e as atividades de extensão;

- Inserção em diferentes territórios, com necessidades de saúde e características socioeconômicas e ambientais diversas;
- Estratégias que promovam a convivência e a troca de experiências, na sala de aula, entre os/as estudantes e o/as estagiário/as, residentes e pós-graduando/as;
- Aproximação das necessidades de saúde, alimentação e nutrição de diferentes populações, em diferentes territórios e equipamentos de saúde, seja por meio de cenários reais ou simulados;
- Integração entre os/as docentes de diferentes disciplinas, departamentos e unidades;
- Conhecimento de cenários de atuação profissional;
- Trabalhos em equipe;
- Planejamento de tempo e de metodologias que estimulem os/as estudantes ao diálogo e à discussão, bem como ao intercâmbio entre professores e estudantes;
- Envolvimento do/as estudantes no planejamento e na avaliação das atividades de ensino-aprendizagem (durante o ensino remoto, causado pela pandemia de COVID-19, percebemos que foi muito produtivo e pacificador pactuar coletivamente, entre docentes e estudantes, os cronogramas, as atividades didáticas e as formas de avaliação);
- Movimentos de “tensionar” as fronteiras disciplinares e as áreas de atuação profissional, cujos limites são sutis;
- Atividades que respeitem e abarquem as demandas de saúde considerando a diversidade cultural, de classe, gênero, raça/cor, orientação sexual, entre outras;
- Metodologias ativas que problematizem a realidade.

BASTOS (2006, apud BERBEL, 2011, p. 26) conceituam metodologias ativas como “processos interativos de conhecimento, análise, estudos, pesquisas e decisões individuais ou coletivas, com a finalidade de encontrar soluções para um problema”. O projeto acadêmico na área de ensino de graduação da FSP/USP, que guia nosso planejamento, incentiva o uso das metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Como fazê-lo não apenas como aplicação de uma técnica é mais um grande desafio.

Outro desafio imenso é não produzir um apagamento da figura docente. O papel docente e o fazer docente são ricos e enriquecedores. CORAZZA (2016, p. 1328) situa o fazer docente entre a tradução e a transcrição e brilhantemente escreve:

“Talvez possamos definir a nossa tarefa do seguinte modo: somos professores-tradutores, nem com uma matéria (de partida) nem com outra (de chegada); entre uma matéria (fonte) e outra (alvo); ora com uma matéria (original) ora com outra (traduzida). Isso porque traduzir, educacionalmente, para a contemporaneidade, como interpretação das matérias originais, também é realizar a crítica e a criação das formas de saber, relações de poder e modos de subjetivação; os quais revelam a parte mais viva da Terra. Feito nós”.

Para que as propostas deste PPP possam ser concretizadas, o apoio pedagógico para o desenvolvimento docente é necessário. A CoC Nutrição, em possível ação conjunta com outras instâncias da graduação, necessitará do apoio de um/a expert na educação como prática da liberdade, de acordo com a perspectiva freiriana. Além disso, também será necessário apoio para o uso das metodologias ativas. A Comissão de Graduação da FSP já está compondo um grupo de trabalho para tratar especificamente das metodologias ativas.

Como resultado, o componente de avaliação também se altera, desapegando-se de um caráter de memorização e tecnicismo (como o de provas conteudistas), tão caro ao sistema de educação bancária. De acordo com MITRE (2008, p. 2138), “qualquer estratégia de inovação deve levar em conta suas práticas de avaliação, integrá-las à reflexão, para transformá-las. A avaliação precisa ser, antes de tudo, processual e formativa para a inclusão, autonomia, diálogo e reflexões coletivas, na busca de respostas e caminhos para os problemas detectados”. A avaliação do desempenho e da aquisição de competências pelos/as estudantes durante sua formação deve estar em sintonia com a busca da *excelência* e com a *regulação dos processos de aprendizagem* típicos do ensino superior. A *excelência* deve refletir e avaliar a demonstração da diversidade nas competências vinculadas à cada disciplina que serão requeridas para o exercício profissional a longo prazo. A avaliação das competências deve estar solidamente vinculada aos objetivos de cada disciplina e fundamentada nas melhores evidências disponíveis e reflexões construídas ao redor daquele tema. A diversidade dessas competências deve ser avaliada em diferentes tipos de atividades, individuais e coletivas, que potencializem, ao máximo, o desenvolvimento intelectual e profissional do aluno.

São interessantes formas de avaliação que potencializem um percurso de aprendizado. Um exemplo prático poderia ser: realizar um trabalho, que será avaliado criteriosamente, com levantamento de pontos positivos e negativos que servirão como uma devolutiva e uma interlocução para/com os/as estudantes, e com atribuição de nota.

Em sequência, os/as estudantes retomariam o trabalho e o refariam, considerando a devolutiva e a interlocução e, após entrega e avaliação, uma segunda nota seria atribuída.

Destacamos que o curso aqui descrito é ministrado de forma presencial, porém com algumas atividades e disciplinas sendo desenvolvidas na modalidade de Ensino a Distância. Segundo a Deliberação 170/2019 do Conselho Estadual de Educação do Estado de São Paulo, o Ensino a Distância é a “modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e de aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com uso de material multimídia e hipermídia de qualidade, pessoal qualificado, políticas de acesso, acompanhamento e avaliação compatíveis, e que desenvolva atividades educativas por estudantes e profissionais que estejam em lugares e tempos diversos”. Neste curso, estimulamos a oferta de disciplinas optativas na modalidade de Ensino a Distância, para não concorrerem com o horário das disciplinas obrigatórias e para oferecer maior acesso e flexibilidade aos/às estudantes. Nas disciplinas com esta modalidade, serão utilizados métodos como, por exemplo, aulas síncronas e assíncronas, gravadas com o apoio dos/as servidores/as da Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) da FSP, vídeos, podcasts, fóruns, exercícios, leitura de materiais diversos, tais como infográficos, textos científicos e e-books. O Moodle será utilizado como o ambiente virtual de aprendizado. A tutoria dos estudantes também se fará presente, por meio dos/as docentes, monitores/as e alunos/as PAE. Poderão ser utilizadas soluções interativas inovadoras que foram obtidas pela Universidade e pela Unidade, tais como a tela interativa, o software Note, as plataformas Google Meet e Zoom, os recursos gratuitos do Mentimeter, entre outras. As avaliações também serão virtuais e, assim como nas disciplinas presenciais, são desestimuladas a formas como as provas conteudistas, que se pautam na memorização e no tecnicismo. A verificação do conteúdo pode ser feita por meio de testes e exercícios, mas estimulamos reflexões e sínteses críticas, com aplicação daquilo que foi aprendido.

As disciplinas obrigatórias serão presenciais, mas poderão adotar alguns dos métodos supracitados de forma híbrida, como complementação e estímulo à interatividade e à inovação.

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 (como constava na portaria anterior) seja ofertada na modalidade

de EaD, considerando o total de horas de disciplinas optativas inteiramente oferecidas neste formato e as horas em que componentes de EaD complementam os métodos presenciais das disciplinas obrigatórias.

3.2. Matriz de competências

A formação por competências é um elemento comum a vários PPPs de cursos de Nutrição. Segundo JUNQUEIRA e COTTA (2014, p. 1467), as competências “norteiam a seleção de conteúdos, sua apropriação, comunicação, produção ou reconstrução. Assim, uma competência possibilita a mobilização de conhecimentos e esquemas para o enfrentamento de situações diversas. Seria a capacidade de encontrar recursos e respostas criativas e eficazes para problemas inéditos que se apresentam”.

Segundo as atuais Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição (DCN-Nut) (BRASIL 2001), os/as graduados/as em cursos de Bacharelado em Nutrição no Brasil devem estar capacitados para:

I - estabelecer a assistência dietética, para a promoção e manutenção da saúde e para o desempenho esportivo e físico;

II - estabelecer a assistência nutricional e dietoterápica, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na prevenção e recuperação da saúde, e na redução de agravos;

III - avaliar os aspectos técnicos de alimentação e nutrição na produção, na industrialização e na comercialização de alimentos, bebidas e refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços, para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades;

IV - desenvolver a assistência dietética e a gestão em políticas, programas e serviços, no âmbito do SUS e de outros setores da Administração Pública, para a conformação de uma rede de cuidados integrada, resolutiva e humanizada, no campo da alimentação e nutrição;

V - aplicar os métodos de gestão em processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para tomada de decisões, no contexto da segurança alimentar e nutricional;

VI - desenvolver trabalho em equipe multiprofissional, valorizando a multidisciplinaridade e a interprofissionalidade visando o trabalho colaborativo e a

diversidade de atores sociais, na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à construção coletiva em ações promotoras de saúde;

VII - exercer a comunicação, a informação e a educação em saúde e em alimentação e nutrição, para a garantia do efetivo acesso a conhecimentos pautados em saberes populares e em evidências científicas;

VIII - estabelecer processos de educação alimentar e nutricional, no contexto da segurança alimentar e nutricional, para a promoção de práticas alimentares saudáveis autônomas e voluntárias;

IX - aplicar os princípios da bioética, ética e a metodologia científica em pesquisas, em estudos dietéticos e em trabalhos experimentais para embasar a atuação profissional crítica e reflexiva na área de alimentação e nutrição humanas;

X - valorizar a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), no contexto do direito humano à alimentação adequada, para uma abordagem profissional integral do sujeito, da sociedade e do sistema alimentar.

Neste PPP, construímos uma matriz de competências⁴ divididas em nove eixos temáticos, que são transversais à atuação do/a nutricionista e estão articulados com aquelas competências previstas nas DCN-Nut. Embora alguns nomes dos eixos (adaptados de RECINE e MORTOZA 2013 e GUIMARÃES et al. 2017) coincidam com alguns nomes de disciplinas do curso, os eixos não se circunscrevem a elas. Há de se fazer, contudo, duas ressalvas. Em primeiro lugar, o desenvolvimento de competências (e, no nosso caso, de extensas competências) não se dá apenas durante a formação no curso de graduação. Trata-se de um processo contínuo, ancorado não só na educação permanente, mas também na prática. Por outro lado, mesmo apresentando esta extensa matriz, entendemos que tal lista é inerentemente limitada frente ao dinamismo do campo profissional da Nutrição. Antevemos que o curso permita ao/à egresso/a a (re)construção do seu trabalho em saúde como ato vivo e criativo, sempre amparado no Código de Ética e Conduta do Nutricionista.

⁴ Assim como RECINE e MORTOZA (2013, p. 6), usamos nesta matriz o termo “baseado em evidências”, entendendo que ele abrange tanto “o aspecto científico quanto, a depender da situação específica, o conhecimento gerado por práticas culturais, tradicionais e populares”.

A. Competências do eixo Gestão da informação e do conhecimento

A1 - Comunicar-se e escutar de forma adequada, eficaz, humanizada e profissional, praticando as habilidades interpessoais (incluindo as habilidades de resolução de problemas e conflitos, de motivação, de negociação e de trabalho em equipe) e utilizando tecnologias leves de cuidado para com indivíduos, famílias, grupos, comunidades, colegas e líderes.

A2 - Identificar, comparar e utilizar diferentes formas de registro, comunicação e divulgação de pesquisas, estudos e experiências práticas adequadas ao que deve ser divulgado e ao público destinado.

A3 - Utilizar ferramentas básicas para a gestão da informação e do conhecimento para o trabalho em rede.

A4 - Estabelecer redes de trabalho e compartilhamento de experiências.

B. Competências do eixo Capacidade em instrumentos analíticos

B1 - Compreender, descrever, aplicar e interpretar os indicadores de saúde, alimentação e nutrição da população.

B2 - Analisar criticamente as informações de bancos de dados que possam descrever a situação de saúde, alimentação e nutrição de populações e aplicar os resultados para identificar fatores de risco nutricional, determinantes e prioridades e para monitorar ações.

B3 - Utilizar estudos, pesquisas e sistemas de informações relacionados com o monitoramento da situação alimentar e nutricional, como por exemplo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), no âmbito do SUS e em outros.

B4 - Identificar, comparar e utilizar métodos quantitativos e qualitativos para coleta e análise de dados, considerando suas potencialidades e limitações; e aplicar os resultados obtidos no planejamento e avaliação de programas e/ou ações de alimentação e nutrição.

B5 - Ter a capacidade analítica para utilização de métodos que permitam realizar o planejamento estratégico, o monitoramento e a avaliação de impacto de políticas, programas e ações no âmbito da alimentação e nutrição.

B6 - Compreender e diferenciar marcos teóricos relativos à compreensão do processo saúde-doença-cuidado, evidenciando nestes o papel e a abordagem dos componentes da alimentação e nutrição.

C. Competências do eixo Nutrição humana e dietética

C1 - Estimar a ingestão de alimentos e nutrientes para indivíduos e grupos, utilizando as tabelas de composição de alimentos, diversos bancos de dados e métodos, e comparar com valores de referência apropriados ou com as necessidades estimadas.

C2 - Obter, identificar, comparar, aplicar, interpretar e monitorar dados oriundos de anamnese, avaliação clínica, bioquímica, antropométrica, da composição corporal e do consumo alimentar para análise do estado nutricional de indivíduos e comunidades.

C3 - Identificar, comparar e utilizar métodos, adequados ao contexto do trabalho em saúde, para avaliação do crescimento e desenvolvimento, com o enfoque nos ciclos da vida, visando à redução de riscos acumuláveis e com ênfase em populações mais vulneráveis.

C4 - Identificar e interpretar fatores biológicos, históricos, econômicos, políticos, socioculturais e ambientais que influenciam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.

C5 - Analisar e interpretar a alimentação de indivíduos e comunidades, considerando suas práticas, representações, relações, contextos e inserções, bem como suas intersecções com dinâmicas históricas de poder, opressão e desigualdade.

C6 - Compreender, analisar e utilizar guias alimentares para promover práticas alimentares adequadas e saudáveis em indivíduos e populações.

C7 - Contextualizar e aplicar as recomendações alimentares e nutricionais segundo características biológicas, históricas, econômicas, políticas, socioculturais e ambientais de indivíduos e grupos populacionais específicos.

C8 - Compreender e utilizar o conhecimento sobre as necessidades alimentares e nutricionais nos diferentes ciclos de vida e grupos populacionais para o planejamento e gestão do cuidado individual e coletivo.

D. Competências do eixo Alimentos

D1 - Identificar o repertório de alimentos e ingredientes culinários disponíveis nas diversas regiões brasileiras para que os mesmos possam ser utilizados em ações de alimentação e nutrição.

D2 - Analisar os alimentos quanto às suas características sensoriais, químicas, nutricionais, bioativas, funcionais, econômicas, históricas, políticas e socioculturais.

D3 - Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, procedimentos e técnicas culinárias para aplicá-los no cuidado alimentar e nutricional de indivíduos e grupos, assim como no estímulo à autonomia das pessoas, à diversidade cultural e ao desenvolvimento local de grupos e comunidades.

D4 - Utilizar os conhecimentos de higiene dos alimentos para ações de redução de riscos de doenças de origem alimentar.

D5 - Identificar e compreender a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de alimentos no Brasil, assim como o papel e suas prioridades na prática em nutrição em saúde coletiva.

D6 - Identificar, analisar e aplicar protocolos de vigilância sanitária de alimentos para prevenir, investigar, diagnosticar e controlar surtos de doenças de origem alimentar.

D7 - Identificar e analisar o campo, o papel e as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.

D8 - Conhecer os princípios, os fundamentos e as finalidades da tecnologia de alimentos para compreender a extensa gama de métodos de processamento de alimentos.

D9 - Promover ações de redução de riscos de enfermidades relacionadas ao uso de diferentes tecnologias na produção e processamento de alimentos e por contaminação físico-química.

D10 - Analisar as implicações de diferentes possibilidades de tecnologia de alimentos nas práticas alimentares, no estado nutricional e nas condições de saúde de pessoas e populações, assim como no meio ambiente.

D11 - Identificar e comparar as principais estratégias de fortificação de alimentos e o papel destas em prevenir e controlar carências nutricionais em grupos e populações.

E. Competências do eixo Sistemas alimentares

E1 - Compreender as cadeias produtivas de alimentos e os ambientes alimentares, bem como identificar e analisar as correlações e os impactos gerados entre estes e a segurança alimentar e nutricional, a soberania alimentar e o direito humano à alimentação adequada.

E2 - Analisar como as instituições e relações globais (privadas) e multilaterais (entre governos) atuam nas regras e regulação dos sistemas alimentares e seu impacto nas condições de alimentação e nutrição de grupos, comunidades e populações.

E3 - Identificar e analisar diferentes modelos de produção e distribuição de alimentos e suas consequências na segurança alimentar e nutricional e nas condições de saúde de grupos, populações e comunidades, na zoonose global, bem como no meio ambiente e na saúde planetária.

E4 - Identificar e analisar os vários componentes, determinantes e dinâmicas do sistema alimentar e do ambiente alimentar no cenário nacional e global e relacionar estes aspectos com as questões de alimentação e nutrição em saúde coletiva.

E5 - Entender e atuar nos impactos e relações do sistema alimentar com aspectos socioeconômicos e culturais (gênero, culinária, raça, história, tradições, equidade, inovação, tecnologia, entre outros).

E6 - Identificar e contribuir para controlar os fatores que geram desperdícios ao longo do sistema alimentar local.

E7 - Identificar e contribuir para a qualificação da estrutura de destinação de resíduos de alimentos no domicílio, no território e nas unidades de alimentação coletiva.

E8 - Selecionar práticas de gestão da alimentação coletiva com menor impacto no meio ambiente.

E9 - Trabalhar em conjunto com movimentos sociais e projetos comunitários como impulsionadores de sistemas alimentares mais justos, democráticos, saudáveis e sustentáveis.

E10 - Elaborar e avaliar dietas e cardápios sustentáveis.

E11 - Contribuir para a produção individual e coletiva de refeições sustentáveis.

E12 - Organizar processos sustentáveis de gestão da alimentação coletiva.

F. Competências do eixo Sistemas de políticas públicas: saúde, educação e segurança alimentar e nutricional

F1 - Compreender e analisar os princípios, a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do Sistema Único de Saúde (SUS).

F2 - Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde.

F3 - Identificar e analisar diferentes políticas públicas de alimentação e nutrição e outras políticas, nas diferentes áreas, que tenham impactos e/ou relações com a agenda de alimentação e nutrição em saúde coletiva.

F4 - Compreender e analisar a Política e o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e identificar suas ramificações nos diferentes campos de alimentação e nutrição.

F5 - Identificar as estruturas e as dinâmicas dos sistemas públicos de saúde e da SAN na condução das ações públicas relacionadas à alimentação e nutrição.

F6 - Incorporar os princípios e fundamentos de SAN, soberania alimentar e direito humano à alimentação adequada (DHAA) na prática da nutrição em saúde coletiva, identificando e problematizando o papel do nutricionista neste campo.

F7 - Participar do planejamento e implementação de atividades intersetoriais para a promoção da SAN, da soberania alimentar e do DHAA.

F8 - Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

F9 - Compreender e analisar as etapas do ciclo de políticas públicas (identificação dos atores, formação de agenda política, formulação, implementação e avaliação).

F10 - Gerir, coordenar, monitorar e avaliar as atividades de programas públicos de alimentação e nutrição em nível local, municipal, estadual e federal.

F11 - Compreender, interpretar e desenvolver o planejamento estratégico de políticas, programas, projetos e ações em alimentação e nutrição.

G. Competências do eixo Cuidado em saúde, alimentação e nutrição

G1 - Reconhecer e aplicar o conceito de redes de atenção à saúde e outras formas de organização da atenção à saúde.

G2 - Reconhecer, desenvolver e implementar o papel das ações de alimentação e nutrição nos diferentes pontos das redes de atenção à saúde.

Participar da organização de processos de trabalho em saúde e cuidado alimentar e nutricional.

G3 - Desenvolver, elaborar, interpretar, utilizar e avaliar protocolos, baseados em evidências, para o cuidado alimentar e nutricional.

G4 - Compôr projetos terapêuticos singulares bem como protocolos de terapia nutricional, atuando com equipes interprofissionais.

G5 - Saber ordenar o uso das tecnologias duras e leve-duras a partir das tecnologias leves (que advêm do encontro, da escuta qualificada e das relações humanizadas).

G6 - Entender o funcionamento fisiológico e patológico do organismo humano e suas interfaces com a nutrição.

G7 - Utilizar o raciocínio clínico ampliado e compartilhado para determinar a forma de cuidado alimentar e nutricional a ser praticado.

G8 - Elaborar planos de atenção nutricional considerando as condições de saúde, vida, alimentação e nutrição dos indivíduos, buscando, na prescrição e na orientação da dieta, a promoção da saúde, a prevenção de complicações e danos e a adesão ao projeto de vida e felicidade dos indivíduos.

G9 - Empregar raciocínio clínico e epidemiológico e utilizar critérios éticos e de factibilidade na formulação de dietas, cardápios, suplementos e fórmulas enterais.

G10 - Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.

G11 - Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

G12 - Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

G13 - Planejar, baseado em evidências, implementar e avaliar ações de promoção da saúde, da alimentação adequada e saudável e de educação alimentar e nutricional (EAN) para indivíduos, comunidades, espaços sociais e/ou organizações.

G14 - Interpretar, adequar e partilhar informações técnicas referentes à alimentação e nutrição, segundo o contexto sociocultural e econômicos de grupos e comunidades.

G15 - Identificar, comparar, desenvolver, utilizar e avaliar materiais informativos e educativos que apoiem as ações de EAN, contextualizados à realidade sociocultural e econômica, dos grupos/comunidades e populações.

G16 - Identificar, analisar e utilizar, aliado aos conhecimentos técnicos, os saberes populares em alimentos, alimentação e preparações nas estratégias e ações de promoção da saúde, da alimentação adequada e saudável e de EAN.

G17 - Identificar, comparar e utilizar os princípios das teorias de educação em saúde, adequadas à fase do curso da vida e à realidade dos sujeitos e populações para ações de EAN.

G18 - Identificar e fomentar oportunidades de ações intersetoriais e parcerias para o desenvolvimento de estratégias e ações de promoção da saúde, da alimentação adequada e saudável e de EAN.

G19 - Atuar de forma humanizada nos processos de trabalho e em todas as esferas que envolvem o cuidado.

G20 - Compreender e considerar a experiência subjetiva e as representações sociais das doenças ligadas à alimentação e nutrição como componentes da abordagem da atenção nutricional individual e coletiva.

G21 - Abordar os fenômenos alimentares e nutricionais em contextos particulares, marcados social e historicamente por singularidades que desafiam perspectivas universalistas ou totalizantes.

H. Competências do eixo Ética e prática profissional

H1 - Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando a saúde, a cidadania e a qualidade de vida dos sujeitos e comunidades.

H2 - Utilizar os princípios éticos para a tomada de decisão, na difusão, na utilização e na coleta de dados e ao gerar informações.

H3 - Priorizar a promoção da equidade em todas as ações de alimentação e nutrição.

H4 - Demonstrar prática reflexiva e consistente na atuação profissional.

H5 - Comprometer-se com o processo de educação permanente.

H6 - Utilizar, na prática profissional, abordagens respeitadas e inclusivas a pessoas/grupos/comunidades de diferentes experiências culturais, socioeconômicas e educacionais, de todas as idades, gêneros, cores/raças, etnias, estado de saúde, habilidades e orientações sexuais.

H7 - Habilitar-se para o trabalho multi/interdisciplinar em equipe multi/interprofissional.

H8 - Atuar como defensor/a da saúde coletiva e ser um/a articulador/a em prol das necessidades dos grupos vulneráveis.

H9 - Identificar, analisar e dar visibilidade aos conflitos de interesses presentes na prática de alimentação e nutrição.

H10 - Identificar, analisar e avaliar potenciais conflitos de interesse ao estabelecer parcerias com diferentes setores.

I. Competências do eixo Liderança e gestão de pessoas

I1 - Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, opiniões, conhecimentos e formas de fazer distintas.

12- Planejar, implementar e participar de atividades de formação e treinamento em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.

13 - Facilitar e estimular o trabalho em equipe e atuar de forma eficaz, como integrante e parceiro/a do grupo.

14 - Treinar, desenvolver e motivar membros da equipe e avaliar os respectivos desempenhos.

3.3. Estrutura curricular

Neste PPP, o Curso de Nutrição tem duração de cinco anos, com carga horária total de **3.240** horas, distribuídas em dez semestres, em período parcial (matutino ou noturno). Essa carga horária é composta por: 2.115 horas de disciplinas obrigatórias, no mínimo 90 horas de disciplinas optativas livres, 75 horas nas disciplinas de Trabalho de Conclusão do Curso, 900 horas de estágios obrigatórios e 60 horas de atividades complementares. Isto significa uma redução de 315 horas em relação ao PPP vigente. O Quadro 1 mostra as disciplinas por semestre, com suas respectivas cargas horárias.

Quadro 1 – Estrutura curricular do curso de Nutrição, com a distribuição de disciplinas obrigatórias por semestre e suas respectivas cargas horárias (CH)

Semestre	Disciplinas obrigatórias	CH
1º	Nutrição e Alimentação como campos científicos e profissionais	30
	Anatomia humana	90
	Biologia tecidual	60
	Alimentação e contextos socioculturais	30
	Bioquímica	60
	TOTAL	270
2º	Introdução ao pensamento científico	30
	Sistemas e ambientes alimentares	60
	Fundamentos de saúde coletiva	30
	Corpo, indivíduo e sociedade	30
	Composição de alimentos	90
	Bioquímica da nutrição	60
	TOTAL	300

Semestre	Disciplinas obrigatórias	CH
3º	Microbiologia de alimentos	60
	Tecnologia de alimentos	45
	Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição I	45
	Fisiologia I	60
	Promoção da saúde	30
	Abordagem qualitativa para investigação em alimentação e nutrição	45
	TOTAL	285
4º	Fisiologia II	60
	Bioestatística	45
	Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição II	45
	Nutrição humana	45
	Dietética	45
	Ciclos de vida I	45
	TOTAL	285
5º	Epidemiologia	45
	Políticas e sistemas de saúde	30
	Avaliação do estado nutricional	45
	Inquéritos alimentares	45
	Epidemiologia nutricional	30
	Ciclos de vida II	45
	TOTAL	240
6º	Planejamento dietético	45
	Gestão da alimentação coletiva	60
	Processos de administração e de gestão de pessoas	60
	Farmacologia	45
	Imunologia	45
	TOTAL	255
7º	Nutrição clínica I	90
	Ferramentas da qualidade para inocuidade de alimentos	30
	Ergonomia e saúde do trabalhador	30
	Ambiente e sustentabilidade na gestão da alimentação coletiva	30
	Interpretação de exames laboratoriais para a nutrição	15

Semestre	Disciplinas obrigatórias	CH
	Ética profissional	30
	TOTAL	225
8º	Nutrição clínica II	90
	Educação alimentar e nutricional	45
	Psicologia, alimentação e nutrição	45
	Políticas públicas de alimentação e nutrição	45
	Gestão do cuidado alimentar e nutricional	30
	TOTAL	255
9º	Trabalho de conclusão de curso I	30
	Estágio de prática profissional em Nutrição Clínica*	300
	Estágio de prática profissional em Alimentação Coletiva*	300
	TOTAL	480
10º	Trabalho de conclusão de curso II	45
	Estágio de prática profissional em Nutrição em Saúde Pública*	300
	TOTAL	495

*A ordem das disciplinas de estágio nos nono e décimo semestres mudará para cada estudante, conforme a disponibilidade de vagas.

O Quadro 2 mostra as disciplinas optativas livres oferecidas para as/os estudantes do curso de Nutrição, com suas respectivas cargas horárias.

Quadro 2 – Disciplinas optativas livres oferecidas para as/os estudantes do curso de Nutrição, com suas respectivas cargas horárias (CH)*

Disciplinas optativas livres	CH
Relações entre dieta e saúde ^a	30
Nutrição aplicada à atividade física ^a	30
Obtenção, gestão e utilização de dados de composição nutricional ^a	30
Narrativas de peso: o estigma relacionado ao peso corporal e o cuidado em saúde ^a	30
Alimentos funcionais e substâncias bioativas ^a	30
Ativismo, participação e justiça social no contexto da alimentação e nutrição	30

Oficinas culinárias aplicadas à nutrição clínica	30
Agroecologia e alimentação sustentável nos ambientes urbanos	30
Aconselhamento alimentar e nutricional na práxis do cuidado integral	30
Recursos alimentares para populações	30
Teorias e práticas em saúde mental coletiva	60
Gênero, sexualidade, raça/etnia e saúde pública ^b	45
Ecologia aplicada à saúde pública ^b	45
Introdução à demografia ^b	30
Stata ^b	30
Epidemiologia e serviços de saúde ^b	60
Análise espacial em epidemiologia ^c	60
Modelos de equações estruturais ^c	60
Método epidemiológico aplicado ao estudo das doenças infecciosas ^c	60
Redes de atenção e gestão do cuidado ^b	60
Cuidado gerontológico na saúde pública ^b	60
Prática interprofissional em unidades ambulatoriais do HCFMUSP	75
Práticas, formação e educação interprofissional em saúde ^a	45
Imigração, identidades culturais e alimentação	30

^aEstas disciplinas optativas já existem.

^bEstas disciplinas são oferecidas como optativas eletivas para o curso de Saúde Pública e ofertarão vagas para o curso de Nutrição.

^cEstas disciplinas são oferecidas como optativas livres para o curso de Saúde Pública e ofertarão vagas para o curso de Nutrição.

Destacamos que a/o estudante também pode cursar disciplinas optativas em outros cursos e unidades da USP. Ademais, novas disciplinas optativas livres podem ser criadas de forma orgânica, mesmo que não constem neste documento, desde que seguidos os trâmites institucionais.

Pretendemos que algumas disciplinas listadas no Quadro 2 sejam oferecidas à distância, o que facilita a participação dos estudantes do período noturno.

Há um desejo mútuo de maior integração com o curso de Saúde Pública, da FSP, que ainda não foi concretizado. Vislumbramos como estratégia para tal a elaboração de,

pelo menos, uma disciplina optativa livre integrada, cujo período varie anualmente (entre o matutino, o noturno – períodos do curso de Nutrição – e o vespertino – período do curso de Saúde Pública). Acreditamos que diversos temas perpassem os dois cursos e possam contribuir para formação e atuação interprofissional, como o processo de trabalho em saúde, as políticas públicas de saúde e a interface entre as ciências humanas e sociais e a saúde, porém mais discussões entre a CoC Nutrição e a CoC Saúde Pública são necessárias.

O Quadro 3 apresenta os pré-requisitos para as disciplinas apresentadas nos quadros anteriores.

Quadro 3 – Listagem de pré-requisitos para as disciplinas obrigatórias e optativas livres do curso de Nutrição que os possuem

Nome da disciplina	Pré-requisitos
Bioquímica da nutrição	Bioquímica
Fisiologia II	Fisiologia I
Microbiologia de alimentos	Bioquímica
Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição II	Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição I
Planejamento dietético	Nutrição humana Dietética
Nutrição clínica I	Bioquímica Bioquímica da nutrição Fisiologia I Fisiologia II Nutrição humana Dietética Planejamento dietético
Interpretação de exames laboratoriais para a nutrição	Bioquímica Bioquímica da nutrição Fisiologia I Fisiologia II Nutrição humana
Nutrição clínica II	Bioquímica Bioquímica da nutrição

Nome da disciplina	Pré-requisitos
	Fisiologia I Fisiologia II Nutrição humana Dietética Planejamento dietético Nutrição clínica I
Trabalho de conclusão de curso I	Todas as disciplinas obrigatórias
Trabalho de conclusão de curso II	Trabalho de conclusão de curso I
Estágio de prática profissional em Nutrição Clínica	Todas as disciplinas obrigatórias
Estágio de prática profissional em Alimentação Coletiva	Todas as disciplinas obrigatórias
Estágio de prática profissional em Nutrição em Saúde Pública	Todas as disciplinas obrigatórias
Nutrição aplicada à atividade física	Bioquímica Bioquímica da nutrição Fisiologia II

As disciplinas obrigatórias compõem cinco grandes áreas de ensino ou eixos: 1) Alimentos; 2) Bases Biológicas da Nutrição; 3) Alimentação Coletiva; 4) Nutrição em Saúde Coletiva e; 5) Cuidado Alimentar e Nutricional. A área de Nutrição em Saúde Coletiva se subdivide em três subáreas: 1) Epidemiologia; 2) Ciências Humanas e Sociais e; 3) Política e Gestão da Saúde. Já a área de Cuidado Alimentar e Nutricional se subdivide em: 1) Prevenção e Promoção da Saúde e; 2) Tratamento e recuperação da saúde. Tais áreas compreendem disciplinas de diferentes departamentos da USP.

A Figura 1 apresenta as áreas e subáreas de ensino, com suas disciplinas constituintes e carga horária total.

Figura 1 – Composição das áreas e subáreas de ensino neste PPP

Área de ensino: Bases Biológicas da Nutrição	
Anatomia humana	90
Biologia tecidual	60
Bioquímica	60
Bioquímica da nutrição	60
Fisiologia I	60
Fisiologia II	60
Farmacologia	45
Imunologia	45
Total	480
Mudança de carga horária em relação ao PPP anterior	Aumento de 15 horas

Área de ensino: Alimentação Coletiva	
Disciplina	CH
Gestão da alimentação coletiva	60
Ferramentas da qualidade para inocuidade dos alimentos	30
Ergonomia e saúde do trabalhador	30
Ambiente e sustentabilidade na gestão da alimentação coletiva	30
CH total	150
Mudança de carga horária em relação ao PPP anterior	Redução de 30 horas

Área de ensino: Nutrição em Saúde Coletiva	
Subárea: Epidemiologia	
Disciplina	CH
Bioestatística	45
Epidemiologia	45
Avaliação do estado nutricional	45
Inquéritos alimentares	45
Epidemiologia nutricional	30
CH total	210
Mudança de carga horária em relação ao PPP anterior	Redução de 45 horas

Área de ensino: Nutrição em Saúde Coletiva	
Subarêa: Ciências Humanas e Sociais em Saúde	
Disciplina	
Alimentação e contextos socioculturais	
Introdução ao pensamento científico	
Corpo, indivíduo e sociedade	
Abordagem qualitativa para	
P	

Área de ensino: Cuidado alimentar e nutricional	
Subarêa: Promoção e prevenção da saúde	
Disciplina	CH
Ciclos de Vida I	45
Ciclos de Vida II	45
Nutrição humana	45
Dietética	45
Planejamento dietético	45
Educação alimentar e nutricional	45
CH total	270
Mudança de carga horária em relação ao PPP anterior	Redução de 75 horas

Área de ensino: Cuidado alimentar e nutricional	
Subarêa: Tratamento e recuperação da saúde	
Disciplina	CH
Nutrição clínica I	90
Interpretação de exames laboratoriais para a Nutrição	15
Nutrição clínica II	90
CH total	195
Mudança de carga horária em relação ao PPP anterior	Redução de 30 horas

Destacamos que, em subáreas como, por exemplo, Cuidado Alimentar e Nutricional – Prevenção e Promoção da Saúde, a redução da carga horária se deu principalmente pela retirada das disciplinas integradoras. Isto implica no

redimensionamento das atividades práticas nas demais disciplinas das subáreas e de conteúdos em algumas disciplinas optativas.

Abaixo encontra-se o ementário das disciplinas obrigatórias e optativas.

Ementário das disciplinas obrigatórias e optativas

Nutrição e Alimentação como campos científicos e profissionais

Ementa: Constituição da Alimentação e Nutrição como campo científico: conceitos, domínios e interesses. Comer, alimentar e nutrir como categorias analíticas. Fundamentos de segurança alimentar e do direito humano à alimentação adequada e saudável. Nutrição e Alimentação como campo profissional e a formação histórica do/a profissional nutricionista. A Resolução CFN600/2018 e legislação profissional complementar. Entidades profissionais e científicas no campo da Nutrição no Brasil. Ambiente e locais de prática do/a nutricionista.

Anatomia humana

Ementa: Conceitos morfológicos teóricos e práticos dos sistemas orgânicos e suas configurações em aparelhos funcionais, com ênfase nos de maior relevância, considerando as competências e habilidades esperadas para o egresso do curso. Estudo organizado em módulos, conforme suas afinidades funcionais, a saber: Módulo 1- Aparelho Locomotor; Módulo 2 - Aparelho Neuroendócrino; Módulo 3 - Aparelhos Cardiovascular e Cardiorrespiratório; Módulo 4 - Aparelhos Esplâncnicos.

Biologia tecidual

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

Corpo, indivíduo e sociedade

Ementa: Corpo como objeto de conhecimento social na nutrição, na perspectiva de diferenças socioculturais, relações de poder, práticas e materialidades, e pluralidade de conhecimentos. Corpo na chave interseccional de gênero, sexualidade, racismo, violência e relações coloniais. Corpo e cuidado no emaranhado tecnocientífico-político.

Bioquímica

Ementa: Princípios gerais da Bioquímica. Estrutura e função de biomoléculas. Processamento da informação genética

Introdução ao pensamento científico

Ementa: Caracterização da ciência moderna. Reflexões sobre os predicados de “universalidade”, “neutralidade” e “objetividade” da ciência moderna. Construção do fato científico. Abordagens históricas, sociais e etnográficas sobre ciência. Reflexões sobre as controvérsias científicas. Descrição dos principais sistemas bibliográficos e de busca da literatura científica e técnica no âmbito da saúde, alimentação e nutrição.

Sistemas e ambientes alimentares

Ementa: Sistemas de pensamento, sistemas complexos e sistemas alimentares. Sistemas alimentares e suas características. Impactos e relações do sistema alimentar com o meio ambiente. Impactos e relações do sistema alimentar com a saúde (Síndrome Global). Impactos e relações do sistema alimentar com aspectos socioeconômicos e culturais. Comportamento dos consumidores, escolhas alimentares e propaganda. Movimentos populares como impulsionadores de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis. Ambientes alimentares: formas de avaliação e características socioeconômicas, nutricionais e ambientais.

Fundamentos de saúde coletiva

Ementa: Caracterização dos movimentos tecno-sociais de saúde dirigidos a coletivos e populações humanas. Reflexão sobre a formação do campo da Saúde Pública, do projeto de Reforma Sanitária e do movimento da Saúde Coletiva no Brasil. Introdução às bases técnicas e humanísticas das práticas em Saúde Coletiva, em interlocução com a alimentação e nutrição.

Alimentação e contextos socioculturais

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.

Composição de alimentos

Ementa: Composição química dos alimentos. Macro e micronutrientes e compostos bioativos. Compostos antinutricionais. Alterações decorrentes do armazenamento e do processamento e sua implicação para a qualidade nutricional dos alimentos. Análise, fiscalização e rotulagem de alimentos. Determinação da composição centesimal e bancos de dados de composição de alimentos. Práticas em preparações culinárias que demonstrem as propriedades de proteínas, lipídeos e carboidratos.

Bioquímica da nutrição

Ementa: Água e tampões biológicos. Estrutura e propriedades de aminoácidos, proteínas, enzimas, lipídios, carboidratos e membranas biológicas. Visão geral e integrada do metabolismo celular. Glicólise. Fermentações láctica e alcoólica. Gliconeogênese. Beta-oxidação de ácidos graxos. Acetil-CoA: formação e destino. Ciclo de Krebs. Cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa. Metabolismo do Glicogênio e Via das Pentoses-Fosfato. Síntese de ácidos graxos. Metabolismo de aminoácidos. Regulação metabólica, ação hormonal no controle do metabolismo (insulina, glucagon e epinefrina). Integração e alterações metabólicas fisiológicas e patológicas.

Microbiologia de alimentos

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

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.

Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição I

Ementa: Guia Alimentar para a População Brasileira e a classificação de alimentos NOVA. Sistemas alimentares e cozinhas saudáveis e sustentáveis. Habilidades culinárias. Cultivo, seleção, compra, pré-preparo, preparo e conservação de alimentos. Pesos, medidas, índices/fatores e ficha técnica.

Promoção da saúde

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.

Abordagem qualitativa para investigação em alimentação e nutrição

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

Fisiologia I

Ementa: Fisiologia celular: princípios gerais da fisiologia, membrana celular, transporte em membranas. Bioeletrogênese. Comunicação e sinalização intercelular. Fisiologia dos sistemas nervoso e digestório.

Ciclos de vida I

Ementa: Características biológicas e psicossociais do crescimento e desenvolvimento humano: saúde da gestante e criança. Condições e necessidades de saúde das mulheres cis, trans e travesti. Políticas e programas de atenção integral à saúde de mulheres, gestantes, nutrizes e crianças.

Nutrição humana

Ementa: Funções dos macro e micronutrientes. Recomendações nutricionais. Situação de deficiência e toxicidade de nutrientes. Interação entre nutrientes, procedimentos culinários e práticas alimentares, de acordo com os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Fisiologia II

Ementa: Funcionamento dos sistemas cardiorrespiratório, renal e endócrino.

Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição II

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.

Dietética

Emente: Intersecções entre as práticas alimentares e as diversas categorias de diferenciação social, tais como gêneros, classe social, cor/raça e sexualidades, e compreensão do impacto destas intersecções no planejamento dietético. Guias alimentares e recomendações nutricionais. Planejamento dietético individual com base em alimentos e refeições. Introdução ao cálculo nutricional do planejamento dietético individual

Bioestatística

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

Políticas e sistemas de saúde

Ementa: Caracterização da Política de Saúde como uma política social. Discussão sobre os Sistemas de Proteção Social em um mundo em transformação. Detalhamento das principais tipologias sobre os Sistemas de Saúde. Caracterização dos componentes dos Sistemas de Saúde. Análise sobre dinâmicas e desempenhos dos Sistemas de Saúde. Detalhamento das origens do Sistema de Saúde Brasileiro. Reflexões acerca da composição do Sistema de Saúde Brasileiro. Introdução à configuração e organização do Sistema Único de Saúde. Introdução à configuração do Sistema Privado de Saúde no

Brasil. Discussão sobre os Modelos de Atenção à saúde, com ênfase em Atenção Primária à Saúde.

Ciclos de vida II

Ementa: Reflexão sobre ciclos de vida como transformação e desenvolvimento humanos: juventude, adultícia e envelhecimento. Compreensão da sexualidade e gênero nos ciclos de vida. Estabelecimento de relações entre violência e saúde. Exame de questões sobre aborto no Brasil. Introdução sobre as condições e necessidades de saúde, com ênfase em trabalhadores; jovens, adultos e idosos trans e travestis; populações vulneráveis (por ex., pessoas em situação de rua, quilombolas, população indígena e população carcerária) e; pessoas com necessidades especiais. Introdução às estratégias de prevenção populacional e de alto risco para os principais agravos à saúde de jovens, adultos e idosos. Políticas voltadas à saúde da mulher e do homem na juventude, na vida adulta e no envelhecimento e populações especialmente vulneráveis como listadas acima.

Epidemiologia

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

Avaliação do estado nutricional

Ementa: Antropometria: medidas, índices e indicadores. Composição corporal: medidas e aplicação. Avaliação do estado nutricional de grupos específicos. Indicadores clínicos do estado nutricional.

Inquéritos alimentares

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

Epidemiologia nutricional

Ementa: Uso de métodos epidemiológicos para investigação do papel da alimentação e nutrição nos processos de saúde e doença. Análise dos determinantes e das consequências dos distúrbios nutricionais e reflexão sobre estratégias de intervenção. Estabelecimentos de relações entre os distúrbios da nutrição e os sistemas alimentares.

Caracterização da alimentação como fator de risco e proteção para as doenças mais presentes no contexto epidemiológico brasileiro.

Planejamento dietético

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 da alimentação coletiva

Ementa: Reflexões sobre alimentação e histórico da alimentação coletiva. Alimentação coletiva: parâmetros, políticas e recomendações. Desenvolvimento e elaboração de cardápios. Avaliação da qualidade de cardápios e refeições. Gestão de recursos financeiros e de materiais. Gestão de matéria-prima (dimensionamento, fornecedores, processo de compra). Dimensionamento e controle de estoque. Custos, receitas, indicadores financeiros e viabilidade econômica. Inovação em UAN (Gestão de resíduos, economia circular, equipamentos). Sustentabilidade na alimentação coletiva. Aspectos de gestão e negócios nas unidades de alimentação coletiva. Empreendedorismo nas unidades de alimentação coletiva.

Processos de administração e de gestão de pessoas

Ementa: Conceitos de organizações de trabalho nas organizações, por meio das teorias e ferramentas específicas. Relações interpessoais no ambiente de trabalho. Como as pessoas trabalham em processos de mudança de acordo com o clima organizacional. Desafios de um líder.

Farmacologia

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.

Imunologia

Ementa: Mecanismos básicos da resposta imune. Funcionamento do sistema imune. Interfaces da Imunologia com a Nutrição

Nutrição clínica I

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.

Ferramentas da qualidade para inocuidade de alimentos

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

Ergonomia e saúde do trabalhador

Ementa: Ergonomia e organização do trabalho. O trabalho como determinante da saúde do trabalhador. Processos de trabalho, acidentes e agravos à saúde dos trabalhadores. Prevenção, gerenciamento e controle de riscos. Legislação em Saúde do Trabalhador. O trabalhador na cadeia produtiva de alimentação.

Ambiente e sustentabilidade na gestão da alimentação coletiva

Ementa: Perspectiva crítica e multidimensional da sustentabilidade e suas relações com alimentação coletiva. Visão sistêmica da água e a alimentação coletiva. Riscos, incertezas e controvérsias relacionados à biotecnologia e insumos na alimentação. Resíduos e desperdícios em relação à escassez de recursos. Mudanças climáticas e impactos na segurança alimentar e no acesso e qualidade do alimento. Relações de interdependência nonexo água-energia-alimento e a alimentação coletiva saudável.

Interpretação de exames laboratoriais para a nutrição

Ementa: Introdução e fundamentação dos principais exames laboratoriais utilizados na prática clínica do nutricionista. Caracterização dos procedimentos relacionados à colheita do sangue. Estudo da Hemopoese. Interpretação do hemograma

completo, de exames indicadores do estado proteico visceral e do estado nutricional relativo a micronutrientes e de biomarcadores relacionados à resposta inflamatória e ao metabolismo da glicose e de lipídios. Aplicação de testes de nutrigenética e de avaliação da imunocompetência.

Ética profissional

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

Nutrição clínica II

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

Educação alimentar e nutricional

Ementa: Conceito, princípios e práticas de educação alimentar e nutricional. Referenciais teóricos aplicados à educação alimentar e nutricional. Transversalidade e intersetorialidade das práticas educativas em alimentação nutrição. Planejamento de ações educativas com ênfase em estratégias problematizadoras e em processos avaliativos das práticas educativas em alimentação e nutrição. Desenvolvimento de plano educativo em alimentação e nutrição para grupos e coletividades. Rotulagem de alimentos como ação de educação alimentar e nutricional.

Psicologia, alimentação e nutrição

Ementa: Discussões sobre o funcionamento psíquico, a importância da alimentação no campo da saúde e na constituição da subjetividade, o papel da família e a influência das instituições e da cultura no comportamento alimentar. Contribuições para a formação ética e política do/as profissionais da nutrição de modo a subsidiar sua atuação crítica diante da realidade social brasileira.

Políticas públicas de alimentação e nutrição

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

(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.

Gestão do cuidado alimentar e nutricional

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

Estágio de Prática Profissional em Nutrição Clínica

Ementa: Os/as alunos, sob supervisão de nutricionistas, das instituições concedentes de estágio, realizam atividades inerentes ao exercício da futura profissão, na área de Nutrição clínica, abrangendo diagnóstico nutricional, cuidado alimentar e nutricional individual, educação alimentar e nutricional.

Estágio de Prática Profissional em Nutrição em Saúde Pública

Ementa: Os/as alunos, sob supervisão de nutricionistas, das instituições concedentes de estágio, realizam atividades inerentes ao exercício da futura profissão, na área de Nutrição em saúde pública, abrangendo o cuidado alimentar e nutricional coletivo; a gestão das políticas públicas de alimentação e nutrição e a atuação do/a nutricionista na atenção básica.

Estágio de Prática Profissional em Alimentação Coletiva

Ementa: Os/as alunos, sob supervisão de nutricionistas, das instituições concedentes de estágio, realizam atividades inerentes ao exercício da futura profissão, na área de Alimentação Coletiva, abrangendo a gestão de sistemas de produção de refeições, a segurança alimentar e nutricional, a vigilância sanitária de alimentos e a sustentabilidade na produção de refeições para coletividades.

Trabalho de Conclusão do Curso I

Ementa: Elaboração de um projeto de trabalho acadêmico que represente a integração entre saberes teóricos e práticos, sobre assunto relevante na área de atuação do nutricionista. O desenvolvimento do projeto se dá sob orientação, com a apresentação de

revisão bibliográfica, referencial teórico, definição do problema, objetivos a serem alcançados, percurso metodológico e cronograma. OBS.: esta disciplina foi planejada para ser oferecida na modalidade híbrida (com aulas presenciais e à distância).

Trabalho de Conclusão do Curso II

Ementa: Desenvolvimento e Finalização do Trabalho de Conclusão de Curso, em seus diferentes formatos, em língua portuguesa, ancorados em referenciais teóricos e metodológicos adequados. Elaboração e realização de apresentação para banca avaliadora e defesa pública. OBS.: esta disciplina foi planejada para ser oferecida na modalidade híbrida (com aulas presenciais e à distância).

Relações entre dieta e saúde

Ementa: O estudo da dieta em pesquisas epidemiológicas. Sindemia global de problemas nutricionais. Padrões de consumo alimentar e doenças crônicas não transmissíveis. Dieta e sistemas alimentares sustentáveis. Relações entre alimentação, sistemas alimentares, saúde e sustentabilidade. Lacunas no conhecimento na área. OBS.: esta disciplina foi planejada para ser ofertada na modalidade de ensino à distância, conforme consta no item 3.1 deste PPP.

Nutrição aplicada à atividade física

Ementa: Definições conceituais: atividade física, exercício e físico e esporte. Adaptações agudas e crônicas ao exercício físico. Necessidades nutricionais para o exercício físico. Exercício físico e sistema imune. Planejamento dietético para praticantes de atividade física. OBS.: esta disciplina foi planejada para ser ofertada na modalidade de ensino à distância, conforme consta no item 3.1 deste PPP.

Aconselhamento alimentar e nutricional na práxis do cuidado integral

Ementa: Conceitos, fundamentos teóricos e técnicas de aconselhamento alimentar e nutricional para indivíduos. História de vida, acolhimento e vínculo. Abordagem dos estigmas e da interseccionalidade no aconselhamento.

Oficinas culinárias aplicadas à nutrição clínica

Ementa: Importância dos procedimentos e técnicas culinárias para a preparação de dietas com alteração/modificação das fibras alimentares. Dietas para fins especiais –

modificadas em sua composição nutricional. Dieta Hipossódica. Dieta Hipocalêmica. Dieta com restrição de açúcares. Dieta Obstipante e Laxativa. Dieta enteral artesanal. Informações necessárias para orientação nutricional de indivíduos que necessitem receber uma alimentação com alterações na consistência e/ou composição nutricional.

Ativismo, participação e justiça social no contexto da alimentação e nutrição

Ementa: Marcos históricos, conceituais e legais na luta por direitos civis: individuais ou coletivos. Fundamentos de ativismo, participação popular e justiça social. O direito humano à alimentação adequada e saudável e o desenvolvimento sustentável na agenda dos movimentos sociais, de ONGs e das agências oficiais nacionais e internacionais. O contexto econômico e a ação das grandes corporações na área da alimentação. Participação popular e justiça social nas ações e políticas de Alimentação e Nutrição.

Narrativas de peso: o estigma relacionado ao peso corporal e o cuidado em saúde

Ementa: Etiologia da obesidade. Implicações sociais da obesidade e interseccionalidade. Estigma relacionado ao peso corporal. Consequências do estigma para o cuidado em saúde. Formas de combater e se portar frente ao estigma. Ativismo gordo - aceitação e empoderamento. OBS.: esta disciplina foi planejada para ser ofertada na modalidade de ensino à distância, conforme consta no item 3.1 deste PPP.

Obtenção, gestão e utilização de dados de composição nutricional

Ementa: Principais aspectos relacionados a obtenção e uso de dados de composição de alimentos. Elaboração, administração e utilização de dados e bases de dados de composição de alimentos. Normas Internacionais para dados de composição de alimentos. Usos e erros mais comuns associados a dados de composição de alimentos.

Alimentos funcionais e substâncias bioativas

Ementa: Alimentos Funcionais - Histórico e Regulamentação. Alimentos Funcionais – Aplicação. Substâncias Bioativas e Antioxidantes. Café – Introdução e Substâncias Bioativas. Café – Estudos in vitro e in vivo. Guaraná – Introdução e Substâncias Bioativas. Guaraná – Estudos in vitro e in vivo. OBS.: esta disciplina foi

planejada para ser ofertada na modalidade de ensino à distância, conforme consta no item 3.1 deste PPP.

Recursos alimentares para populações

Ementa: Economia na cadeia de produção e consumo de alimentos. Gestão da produção de recursos alimentares. Produção mundial de alimentos: valor nutricional da oferta para uma demanda populacional crescente. Distribuição geográfica da produção de alimentos. Biodiversidade em recursos alimentares. Alimentos étnicos e regionais no Brasil e outros países. Cultura, comportamento e alimentação. Segurança alimentar e nutricional - do campo ao garfo. Políticas públicas em alimentação e nutrição. Papel dos alimentos e nutrição na saúde humana. Influência dos alimentos e nutrição em saúde pública. Tabelas de composição de alimentos e seu papel na saúde. Rotulagem nutricional de alimentos. Marketing nutricional e marketing de alimentos. Garantia de origem, controle de qualidade e fraude em alimentos. Alimentos complexos versus alimentos funcionais, nutracêuticos e suplementos dietéticos. Substâncias bioativas em alimentos e seu papel na redução de riscos de doenças crônicas não transmissíveis. Aditivos e segurança alimentar. Estratégias de desenvolvimento de alimentos para necessidades especiais. Indústria e academia na pesquisa em alimentação e nutrição. OBS.: esta disciplina foi planejada para ser ofertada na modalidade de ensino à distância, conforme consta no item 3.1 deste PPP.

Agroecologia e Alimentação Sustentável em Ambientes Urbanos

Ementa: Alimentação Saudável. Sustentabilidade ambiental e modelo agrário no Brasil. Desafios da produção de alimentos saudáveis no Brasil. A distribuição social e regional da fome no Brasil.

Teorias e Práticas em Saúde Mental Coletiva

Ementa: Dimensão histórico-cultural dos processos mentais e a diversidade das experiências psíquicas. Nexos de estigma: loucura, crime, racialidade e gênero. Uso de substâncias: abordagem sócio-antropológica e a estratégia de 'redução de danos' na Saúde Pública. Saúde Mental no Brasil: origem, formação e práticas.

Gênero, Sexualidade, Raça/Etnia e Saúde Pública

Ementa: Feminismos e estudos de gênero. Definindo conceitos: raça, etnia, cor da pele. A cor da pele na Epidemiologia. Violência de gênero: história, conceitos e o papel da formação. Violência contra mulheres e negros no âmbito das instituições de saúde. Equidade, gênero, cor da pele e geração: padrões de morbidade e indicadores de assistência à saúde no Brasil. Direitos e minorias políticas. Corpo e sexualidade: questões sobre identidade sexual e de gênero. Migração e interculturalidade.

Ecologia aplicada à saúde pública

Ementa: A origem do universo. A origem da vida. A evolução dos seres vivos. Fundamentos da ecologia em saúde. Ações antrópicas e saúde – evolução histórica. Ecologia, perfil ambiental e saúde. Biodiversidade e saúde – doenças emergentes. Alterações climáticas e saúde (agravos não infecciosos). Alterações climáticas e saúde (agravos infecciosos).

Introdução à demografia

Ementa: Introdução aos conceitos de demografia. Fontes de dados demográficos e cálculo de indicadores. Transição demográfica. Estimativas e projeções populacionais para os próximos anos. Consequências da rápida transição demográfica no Brasil.

Stata

Ementa: Iniciando o trabalho no Stata. Manipulação de dados. Descrição de dados. Análise de dados epidemiológicos. Comandos gerais. Arquivos em formato não .dta.

Epidemiologia e serviços de saúde

Ementa: Epidemiologia, políticas públicas e planejamento de saúde. Mensuração do estado de saúde. Desigualdade em saúde. Inquéritos de saúde: conceito e histórico. Etapas na realização dos inquéritos de saúde. Elaboração dos instrumentos para coleta dos dados. Organização e gerência dos trabalhos de campo. Codificação, digitação e criação de banco de dados. Elaboração e execução do plano amostral em amostras complexas. Análises de dados provenientes de amostra complexas. Divulgação dos resultados de inquéritos de saúde.

Análise espacial em epidemiologia

Ementa: Representação geográfica, mapeamento e epidemiologia. Análise descritiva dos dados espaciais. Tipos de dados em análise espacial. Autocorrelação espacial. Detecção de agrupamentos. Estudos ecológicos. Taxas bayesianas empíricas.

Modelos de equações estruturais:

Ementa: Modelos causais em epidemiologia. Variáveis latentes. Análise fatorial exploratória (AFE) e análise fatorial confirmatória (AFC). Medidas de ajuste do modelo. Modelos de equações estruturais.

Método Epidemiológico Aplicado ao Estudo das Doenças Infecciosas

Ementa: Revisão das bases biológicas da epidemiologia das doenças infecciosas. A contínua emergência e reemergência das doenças infecciosas e seus determinantes. Controle e erradicação das doenças infecciosas. Transmissão, períodos e medidas de transmissibilidade. Método epidemiológico aplicados no estudo de eficácia/efetividade de vacinas e avaliação de programas de imunização (estudos experimentais e observacionais). Métodos epidemiológicos utilizados na avaliação de eventos adversos a vacina. Aplicação dos estudos de coorte e do tipo caso-controle em investigação de surtos. Método epidemiológico aplicado às doenças infecciosas (estudos experimentais e observacionais). Estudos observacionais de efetividade de intervenções.

Redes de atenção e gestão do cuidado

Ementa: Discute os principais elementos para a compreensão dos impasses e desafios para a construção e gestão de redes de atenção à saúde e os dispositivos propostos para seu enfrentamento, favorecendo a produção compartilhada do cuidado orientado à integralidade.

Cuidado gerontológico na saúde pública

Ementa: Aspectos demográficos e epidemiológicos do envelhecimento populacional. Conceitos relativos ao processo de envelhecer. Cuidado às pessoas idosas na saúde pública. Avaliação gerontológica. Condições crônicas, fragilidade. Políticas públicas voltadas ao cuidado à pessoa idosa. A Atenção ao idoso: modalidades, gestão do cuidado.

Prática interprofissional em Unidades Ambulatoriais do HCFMUSP

Ementa: A assistência interprofissional especializada é cada vez mais necessária no âmbito do sistema de saúde público e privado, pois há diferentes patologias que colocam em risco a vida dos indivíduos e que demandam capacitação especializada. Partindo deste pressuposto este modelo de prática interprofissional tem como previsão uma integração e troca de experiências por parte dos alunos nos cenários de prática clínica e ambulatorial, superando os grandes desafios enfrentados pela realidade da formação e no trabalho dos profissionais de saúde em suas diversas áreas profissionais.

Práticas, Formação e Educação Interprofissional

Ementa: No cenário atual internacional, a educação interprofissional (EIP) é reconhecida como componente de mudanças preconizadas na formação dos profissionais de saúde e na atenção à saúde, que têm por finalidade aumentar a resolubilidade da rede de serviços e a qualidade da assistência e cuidado à saúde. A literatura sobre EIP aponta que a formação dos profissionais deve contemplar tanto a construção da identidade profissional específica de cada área, quanto o aprendizado compartilhado com estudantes de outras áreas. Assim, a EIP busca desenvolver competências que envolvem conhecimentos, habilidades e atitudes para o trabalho em equipe de saúde, centrado nas necessidades de saúde dos usuários dos serviços e população, com colaboração entre os diferentes profissionais. A EIP está orientada a prática interprofissional e encontra na atenção primária à saúde, caracterizada pela integralidade da saúde, interdisciplinaridade e intersubjetividade profissional – usuário, espaço privilegiado para a introdução precoce da temática na formação profissional em saúde. Assim, a disciplina optativa está voltada, sobretudo aos estudantes dos 10 cursos da área da saúde da USP inseridos no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde – PET – Saúde.

Imigração, identidades culturais e alimentação

Ementa: As relações entre o fenômeno da imigração, as identidades culturais e os processos de assimilação e aculturação. Preconceitos e estereótipos relacionados aos imigrantes e seus hábitos de alimentação. Aspectos históricos da imigração no Brasil, a formação da identidade nacional e as políticas eugenistas. O evolucionismo cultural e o etnocentrismo nas ciências sociais e humanas. Globalização, imigração e xenofobia. Multiculturalismo e interculturalidade. Representação do imigrante e da culinária nos meios de informação e no cinema.

3.4. Trabalho de Conclusão de Curso

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Nutrição (BRASIL 2001), os/as estudantes devem elaborar um trabalho de natureza acadêmica, sob a supervisão de um/a orientador/a. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) visa avaliar, propor, discutir, problematizar, revisar e/ou apresentar soluções para uma questão de relevância para as diversas áreas de atuação profissional do/a nutricionista. O TCC é o resultado das atividades realizadas em duas disciplinas obrigatórias: Trabalho de Conclusão de Curso I (com carga horária de 30 horas, no nono semestre) e Trabalho de Conclusão de Curso II (com carga horária de 45 horas, no décimo semestre), de responsabilidade interdepartamental, e oferecidas semestralmente para estudantes com aprovação em todas as disciplinas obrigatórias até o 8º semestre do curso. As duas disciplinas são oferecidas conjuntamente para os períodos matutino e noturno, em três turmas, tendo um/a docente responsável por cada uma delas. Os/as professores/as responsáveis, bem como os/as colaboradore/as das disciplinas TCC I e TCC II, elaboram e revisam, periodicamente, as diretrizes para a elaboração dos trabalhos e as submetem à CoC Nutrição.

A elaboração do TCC deve permitir ao/à estudante demonstrar sua capacidade de integrar conhecimentos teóricos e práticos decorrentes de sua formação acadêmica. É extremamente relevante que o TCC tenha vínculo com as áreas de atuação do/a nutricionista e que projete o/a estudante ao mundo do trabalho. O TCC é obrigatório e pode ser realizado individualmente ou em dupla.

Os estudantes devem ter um/a orientador/a, que deve ser: a) preferencialmente professores responsáveis por disciplinas obrigatórias do Curso de Nutrição da FSP/USP; b) professores temporários, visitantes ou seniores da FSP/USP, c) técnicos de nível superior com doutorado, pós-doutorandos e doutorandos da FSP/USP; d) nutricionistas das instituições concedentes de estágio obrigatório e não obrigatório, desde que aprovados pelos professores responsáveis pela disciplina e; e) demais professores da USP. O/a orientador/a deve ser indicado pelo/a estudante e aprovado/a pelos/as docentes responsáveis.

O gerenciamento deste processo envolve inúmeras pessoas - estudantes, orientadores/as, membros de bancas examinadoras, docentes responsáveis pela análise e avaliação de projetos e pela organização das disciplinas TCC I e TCC II, uma série de

colaboradores/as e outros serviços da Faculdade como Comitê de Ética em Pesquisa, CoC Nutrição, Serviço de Graduação, Biblioteca, entre outros.

Considerando a natureza interdisciplinar do curso e as múltiplas oportunidades de pesquisa e extensão oferecidas pela USP, o TCC pode assumir diferentes formatos, desde que estejam ancorados em referenciais teóricos e metodológicos robustos. Alguns desses formatos estão listados abaixo:

- Trabalho no formato de um artigo científico ou monografia original, com produção de dados.
- Trabalho no formato de uma revisão de literatura, seja esta sistemática ou não.
- Estudo de caso.
- Análise crítica de relatos de experiência.
- Desenvolvimento de aplicativos e softwares.
- Desenvolvimento de materiais para Educação Alimentar e Nutricional.
- Desenvolvimento de receituários.
- Produção de programas de mídia.
- Produções artísticas.
- Produção de preparações culinárias e refeições.
- Ensaios teóricos reflexivos.

Outros formatos, além dos listados acima, são encorajados e devem ser discutidos de antemão com o/a orientador/a e os/as professores/as de TCC I e TCC II. De qualquer forma, os projetos de TCC envolvendo seres humanos devem ser enviados ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da FSP/USP, antes do seu desenvolvimento.

Destacamos que todos os trabalhos devem ser apresentados em uma defesa pública e avaliados por uma banca, composta por especialistas no tema e no formato de TCC escolhido pelo/a estudante e orientador/a. A título de exemplo, caso o/a estudante faça uma produção artística, algum membro da banca deve possuir expertise para analisá-la como tal. Preferencialmente, a defesa deve ocorrer no término do décimo semestre do curso.

3.5. Estágio obrigatório de prática profissional

A formação do/a 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 cuidado alimentar e nutricional 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 três disciplinas e contam com docentes para a orientação acadêmica dos estudantes.

Os estágios obrigatórios ocorrem em três grandes áreas de atuação profissional: Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Pública. Esperamos 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 para o estágio da área de Nutrição Clínica com o Hospital Universitário – HU/USP e com os institutos do Complexo HCFMUSP, como o Instituto Central, Instituto do Coração, da Criança, de Psiquiatria e outros. 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. Para a área de Nutrição em Saúde Coletiva, há um forte vínculo com as Secretarias Municipais 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, sendo que os/as estudantes devem realizar e ser aprovado/as em todas as disciplinas obrigatórias do Curso de Nutrição, para obter matrícula nas disciplinas de estágio.

Há uma Coordenação de Estágios, composta pelos/as docentes responsáveis pelas disciplinas e por nutricionistas do Departamento de Nutrição encarregadas de buscar os campos de estágios, estabelecer contatos, informar as instituições sobre o modelo dos estágios do curso, preparar os estudantes para os estágios e operacionalizar a distribuição dos alunos nos diferentes campos e nas três diferentes áreas.

Além destas atividades, as nutricionistas da Coordenação de Estágio são responsáveis pela elaboração do cronograma específico dos estágios e pela supervisão e acompanhamento do/as estagiário/as durante todo o período de realização dos estágios obrigatórios das três áreas. Já os/as docentes responsáveis têm a responsabilidade primordial de avaliar os relatórios e trabalhos produzidos pelo/as estudantes 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,

que é responsável pela tramitação da documentação necessária para o estabelecimento de convênios e termos de cooperação com as instituições concedentes de estágio, bem como pelo atendimento aos estudantes para a prestação de informações e assinaturas de documentos.

3.6. Atividades complementares

A USP, e os mundos acadêmicos e do trabalho, oferecem imensas possibilidades de formação. Assim, para além das atividades curriculares obrigatórias do curso, outras atividades devem ser consideradas para complementar a formação do/a estudante, de modo flexibilizar a formação e atingir o perfil do/a egresso/a desejado. Os/as estudantes devem cumprir, no mínimo, 60 horas de atividades complementares e apresentar os comprovantes das mesmas no sistema Júpiter. O aproveitamento curricular de tais atividades é feito mediante atribuição de créditos conforme deliberação definida pela Comissão de Graduação da Faculdade de Saúde Pública.

Os/as estudantes têm oportunidade de participar em uma ampla gama de atividades, tais como: iniciação científica, monitorias, estágios não obrigatórios, projetos de extensão, grupos de pesquisa, cursos de atualização, coletivos, horta, ligas acadêmicas, cursos de línguas estrangeiras, eventos científicos e organização acadêmica, entre outras. Abaixo encontra-se uma descrição de algumas destas atividades, porém a lista não é exaustiva.

É importante mencionar que a universidade possui um Programa Unificado de Bolsas de Estudos (PUB – USP), que concede bolsas para os graduandos em projetos docentes nas vertentes de: 1) ensino de graduação; 2) pesquisa; e 3) cultura e extensão universitária.

Iniciação científica: Trata-se de uma prática que permite aproximar os/as estudantes de graduação da pesquisa científica, por meio da realização de um projeto de pesquisa da sua autoria, com orientação docente. Nessa perspectiva, a iniciação científica caracteriza-se como instrumento de apoio teórico e metodológico à realização de um projeto de pesquisa, compondo a formação.

Monitoria: A atividade de monitoria pode ser desenvolvida em todos os semestres do curso e visa despertar o interesse pela carreira docente (prevista na formação do

nutricionista), prestar auxílio a professores/as para o desenvolvimento e aperfeiçoamento das atividades técnico-didáticas, bem como contribuir para a manutenção de um relacionamento pedagógico produtivo entre estudantes e professores/as. O Edital Aluno Monitor e o Programa de Estímulo ao Ensino de Graduação concedem bolsas para esta atividade.

Centro Acadêmico Emílio Ribas: O Centro Acadêmico Emílio Ribas (CAER) é a entidade que representa os/as estudantes da Faculdade de Saúde Pública, em fóruns institucionais dentro e fora da faculdade. É a partir dele que se organiza o movimento estudantil na FSP. A entidade é um instrumento a serviço do/a estudante, que 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 um indivíduo e profissional socialmente referenciado, responsável e sujeito de sua própria história.

Representação Discente: O corpo discente possui direito a voz e voto em todos os órgãos colegiados da FSP: conselhos departamentais, comissões estatutárias (graduação; pesquisa e; cultura e extensão universitária), comissão de coordenação de curso, conselho técnico-administrativo e congregação, além das comissões da biblioteca e do Programa USP Recicla. Os representantes são eleitos diretamente pelos estudantes.

Jornada Universitária da Saúde: A Jornada Universitária da Saúde (JUS) é um projeto de extensão universitária dos/as estudantes da USP sob a supervisão de um/a docente. Visa, entre outros objetivos, ao aprimoramento das habilidades e aplicação dos conhecimentos adquiridos pelos/as estudantes com o trabalho junto à população de uma determinada cidade do interior paulista. Trata-se de um projeto interdisciplinar, que envolve estudantes de diversos cursos da área de Saúde (Enfermagem, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Medicina, Nutrição e Terapia Ocupacional), os/as 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 no 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.

Coletivo Negro Carolina Maria de Jesus: Em outubro de 2017, durante a roda de conversa “Afirmado a Negritude na FSP” e o Sarau “Pedaços de Fome”, homenageando a escritora Carolina Maria de Jesus, foi dado o primeiro passo para a formação do Coletivo Negro Carolina Maria de Jesus. Sendo germinado há tempos e ganhando força devido os casos de racismo já denunciados na USP, bem como antevendo a maior visibilidade que ganhariam as diversas expressões do racismo institucional a partir do momento em que mais negros e negras acessassem a FSP, o Coletivo Negro se formou com o compromisso de ser um espaço de acolhimento à comunidade negra da FSP e um espaço de resistência e luta antirracista - em todas suas facetas, desde o epistemicídio às barreiras visíveis e invisíveis que pessoas negras enfrentam nesta casa. O Coletivo é aberto a toda a comunidade negra da FSP – estudantes, docentes e servidores/as. Em 2018, o Coletivo criou o ciclo anual de eventos “Outubro Negro”, que tem como objetivo debater as condições de vida e saúde da população negra no Brasil, os efeitos do racismo e a luta antirracista. Este vem sendo protagonizado por artistas, ativistas e pesquisadores/as negros/as, respondendo às demandas da comunidade negra da casa por um maior contato com as contribuições de negros e negras para os campos científico, político e cultural. O Coletivo também integra a curadoria do ciclo de eventos “Nos Quarteirões da Higiene”, enegrecendo discussões presentes no campo da Saúde Coletiva e das Ciências Sociais e Humanas. Colabora também para a consolidação de uma Comissão Antifraude às Cotas Raciais da FSP.

Coletivo Feminista: O movimento feminista é um movimento social, político e econômico que tem o objetivo de discutir e lutar por direitos das mulheres. Pensando nisso, surgiu o Coletivo Feminista da FSP, que é um projeto de extensão das estudantes da USP, aberto para as estudantes dos cursos de Saúde Pública e Nutrição, funcionárias e professoras, que se identifiquem como mulher cis ou trans, de qualquer orientação sexual. Possui como objetivos o acolhimento, as discussões pautadas nas causas feministas e a participação em atos. Também tem como missão levar os conhecimentos adquiridos para o público externo, para que mais mulheres possam se empoderar e mudar suas vidas.

Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde: A USP vem participando de inúmeras iniciativas dos Ministérios da Saúde e da Educação voltadas para a reorientação da formação de recursos humanos em saúde de modo a responder às necessidades do SUS, visando contribuir para a consolidação de alguns princípios no âmbito da formação dos profissionais de saúde, tendo o contexto do trabalho como importante lócus para a geração de questões norteadoras para a aprendizagem. Os Programas de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde) e PET Saúde – interprofissionalidade, são algumas dessas iniciativas. Tendo como princípio a importância da formação interprofissional e interdisciplinar, desde 2010, o PET Saúde na USP tem envolvido estudantes e docentes de vários cursos de graduação da área da saúde, que atuam em atividades, projetos de pesquisa e intervenção junto à comunidade, usuários/as e trabalhadores/as da rede de serviços da atenção básica, principalmente na região oeste do município de São Paulo. Estudantes do nosso curso participam do PET desde 2010 desenvolvendo atividades interdisciplinares, colaborativas e, em menor grau, atividades específicas de nutrição. Alguns dos resultados dessas atividades foram apresentados e premiados em eventos nacionais. A partir das experiências no PET, docentes da FSP integraram disciplinas optativas com foco na formação interdisciplinar e o Mestrado Profissional em Formação Interdisciplinar em Saúde.

Sustentarea: O Sustentarea é um Núcleo de Apoio às Atividades de Cultura e Extensão da USP que inova ao construir uma plataforma brasileira de troca de saberes relacionados à alimentação e à nutrição com impacto na saúde humana e no meio ambiente, buscando estar em diálogo constante e horizontal com a sociedade, interagindo e transformando os sistemas alimentares. O Sustentarea é formado por uma rede transdisciplinar de docentes, profissionais e estudantes fundada em 2012 e pioneira em diminuir distâncias entre o conhecimento científico e a sociedade.

Projeto Horta: Este projeto foi criado em 2014 e desde então tem-se consolidado cada vez mais como uma atividade articuladora entre ensino e extensão. Sua proposta é ser um espaço de observação, pesquisa e ensino com a convicção de que a horta é uma estratégia educativa com caráter inovador. Dessa forma, constitui-se como um laboratório didático vivo que aborda principalmente os temas de sistemas alimentares e da sustentabilidade ambiental. Essas temáticas relacionam-se, de forma direta ou indireta, com vários dos objetivos globais de desenvolvimento sustentável e com os princípios deste PPP. Além

disso, a potencialidade de inovação da horta revela-se na medida em que permite, de forma mais natural e de modo flexível, a combinação e integração de objetivos educacionais cognitivos, afetivos e atitudinais, porque é um espaço de informação, de participação, de convivência e de práticas.

Como espaço de informação garante a circulação e o acesso de informações ligadas à prática de agricultura urbana e outras correlatas; como espaço de participação permite a abordagem e a discussão de novas ideias, inclusive para além da prática da agricultura urbana; como espaço de convivência pressupõe encontros, a formação de grupos e o exercício da alteridade; e como espaço de práticas e de informação porque ações são realizadas a partir dos conhecimentos e atitudes desenvolvidas e novos sentidos e significados têm a possibilidade de serem vivenciados.

As atividades que vem sendo desenvolvidas - sejam as atividades articuladas com disciplinas obrigatórias ou optativas do nosso curso ou as atividades especificamente elaboradas no âmbito do próprio projeto de extensão universitária Horta da FSP - podem ser qualificadas como teórico-práticas e com caráter coletivo e colaborativo. A partir do acompanhamento das atividades desenvolvidas ao longo dos anos observa-se que elas contribuem para práticas saudáveis de alimentação, promovem a interação com o meio ambiente e estimulam a realização de trabalhos com caráter interdisciplinar. A experiência também indica que a horta inserida no ambiente universitário pode ser potente para uma formação mais ampliada em saúde e uma alternativa aos espaços convencionais de aprendizado.

Além disso, também se constitui em uma atividade que atrai e permite a aproximação dos moradores/as e trabalhadores/as dos arredores do campus à universidade, propiciando que usufruam das informações compartilhadas e de um espaço de convivência, o que é muito importante no contexto urbano em que estamos inseridos. Também os/as usuários/as dos serviços da FSP oferecidos à comunidade, tais como da creche e do centro de saúde envolvem-se com as práticas e têm sido beneficiários/as das ações.

Programa de Educação Alimentar e Nutricional – integrando ciência, escola e saúde (PEDUCA): De acordo com o Ministério da Saúde, a Educação em Saúde compreende o processo educativo de construção de conhecimentos em saúde que visa à apropriação temática pela população de forma autônoma no seu autocuidado com a saúde. O Programa de Educação Alimentar e Nutricional – integrando ciência, escola e saúde se insere nessa temática ao propor, por meio de ferramentas educativas, atividades reflexivas sobre o

papel da alimentação como instrumento de promoção da saúde e prevenção de doenças, contribuindo para o empoderamento individual e coletivo sobre seu autocuidado. Criado em 2018, o Programa de Educação Alimentar e Nutricional - PEDUCA teve a Lei Federal 13.666 de 2018 como diretriz para nortear sua abordagem científica na capacitação de educadores de escolas públicas do estado de São Paulo em alimentação e nutrição com instrumento de promoção da saúde, tendo o território escolar como palco. Portanto, a Educação Alimentar e Nutricional dialoga com os princípios da Educação em Saúde e, de acordo com a Lei 13.666, essa deve ser incorporada de modo transversal ao conteúdo programático previsto pela Base Nacional Comum Curricular. Desde sua criação, o PEDUCA tem contato com a participação interdisciplinar de estudantes e profissionais das áreas de educação, alimentação e nutrição, sendo uma atividade formal, gratuita oferecida pelo Departamento de Nutrição (FSP/USP).

Empresa Júnior da Nutrição: A Empresa Júnior da Nutrição (Nutri Jr.) é uma empresa de consultoria sem fins lucrativos, formada e administrada por estudantes do nosso curso. 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/a docente.

Associação Atlética Acadêmica IX de Fevereiro - AAAIXF: Trata-se de uma entidade dos/as estudantes de Graduação da FSP. Em 2003, a Atlética foi criada para promover a prática de esportes entre os/as estudantes, realizar e patrocinar competições e participar de jogos interacadêmicos.

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/as estudantes de graduação 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, esta 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 as diversas unidades de USP mantêm convênios acadêmicos com diversas instituições de ensino superior estrangeiras e, por meio dessas cooperações, são acordadas 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.

Dia Mundial da Alimentação (DMA): Este evento ocorre anualmente no dia 16 de outubro (ou datas próximas), visando celebrar, discutir, problematizar e compartilhar a alimentação. É organizado por docentes, estudantes e servidores/as, via Comissão de Cultura e Extensão. A cada ano, alguns eixos temáticos são escolhidos. Em 2020, por exemplo, a edição virtual do DMA teve como eixos “Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis”; “Trabalho e insegurança alimentar e nutricional” e “Cultura alimentar e luta antirracista”.

Entre as atividades indicadas no item 3.6 uma parcela das horas dedicadas a essas interações será indicada para atividades de Extensão. As indicações irão obedecer aos critérios de relevância para as parcelas da sociedade envolvidas na interação, capacitação, transferências de protocolos ou tecnologias ou, ainda, aumento de habilidades em atividades ligadas à Alimentação, Nutrição ou Saúde. As proposições para contabilizar as atividades como Extensão serão avaliadas pela CoC Nutrição e seu conjunto poderá alcançar até 10% da carga horária total do curso.

4. Avaliação do curso

Esta forma de avaliação do Curso de Nutrição está, em geral, inspirada no formato de avaliação da Pós-graduação no Brasil elaborada pela Coordenadoria de Aperfeiçoamento de Pessoal do Ensino Superior (CAPES).

O processo de avaliação envolve a participação de docentes, estudantes, funcionários/as e avaliadores/as externos, com ciclos quadrienais que permitirão avaliar a trajetória do curso e induzir novos processos de mudanças ou atualizações. Cada agente participará em uma ou mais etapas do processo de acordo com sua inserção individual ou institucional no curso de Nutrição.

Os objetivos do processo de avaliação incluem dotar o curso de uma visão global, a partir de eixos significativos dos processos de ensino-aprendizagem e qualificação da formação, que permita a análise ampla ou focal do progresso do curso, do seguimento de suas diretrizes de formação, da realização de suas metas, da satisfação de todos os agentes do processo (pessoal institucional e discentes), da capacidade de inserção social do curso, das interações com outras instituições ou setores sociais e dos resultados de seus processos de inovação em ensino. De um ponto de vista mais específico, o processo de avaliação deverá dotar o curso, a CoC Nutrição e a Comissão de Graduação de informações qualitativas e quantitativas referentes às diferentes etapas de formação e organização das atividades de ensino, ao desempenho de seus/suas estudantes, ao cumprimento de suas metas, às melhorias nos processos didáticos, à relevância das dimensões teóricas e práticas na consolidação da formação e aos efeitos das ações de indução e gestão institucionais sobre o processo de formação.

Será realizada coleta anual de informações por questionários preenchidos por estudantes, docentes e servidores/as. Essas informações serão consolidadas em indicadores que comporão a etapa interna do processo de avaliação do curso. Pela proposta, no quarto ano de cada ciclo o curso será visitado por avaliadores externos que analisarão o conjunto de indicadores dos últimos três anos, farão observações, entrevistas e elaborarão o relatório final do ciclo de avaliação.

O processo de avaliação está fundamentado no entrecruzamento de eixos horizontais e verticais. Os vetores do eixo horizontal representam os elementos dinâmicos do curso e capturam ações ou indivíduos que descrevem as atividades de rotina do curso e que se caracterizam pela variabilidade e diversidade de sua realização. Os vetores do eixo vertical representam aqueles processos latentes que organizam a estabilidade do

curso ao longo do tempo e agregam os momentos constituintes e finalísticos do processo de formação em um curso de nível superior. Esses processos latentes estão constituídos pela formação teórica, prática e por suas ligações com a formação geral em Saúde e a formação específica em Nutrição.

A avaliação está estruturada em 3 níveis de organização dos pontos a serem objeto de análise: no plano mais geral serão estabelecidos 4 quesitos; cada quesito está constituído por 3 itens; cada item está constituído por, em média, 4 indicadores. Essa estruturação permite que o processo seja amplo nas suas dimensões, duradouro, comparável entre suas etapas de realização e indutor de mudanças ao longo de seu processo.

Os quesitos, que compõem o eixo horizontal do processo de avaliação, estão compostos pelos vetores de: a) normatização, b) conteúdo, c) evolução e d) egressos. O vetor normatização analisa a organização formal de todas as atividades de ensino, como por exemplo: disciplinas, estágios, bolsas institucionais, entre outras. O vetor conteúdo analisa a composição teórica e prática de cada uma das atividades identificadas no vetor anterior. O vetor evolução analisa a performance e desenvolvimentos do/as estudantes ao longo das atividades organizadas nos vetores anteriores. O vetor egressos analisa a trajetória profissional ou acadêmica do/as aluno/as formados pelo curso de Nutrição ao longo do tempo, com forma de inferir sobre sua relevância e impacto na sociedade em que está inserido. Em cada um desses quesitos estão distribuídos os itens que compõem as suas atividades pertinentes e, dentro de cada item, os indicadores que representam, de modo objetivo, as formas quantitativas ou qualitativas de analisar e avaliar cada atividade do processo de formação.

A dinâmica no tempo das atividades do curso de Nutrição será avaliada a partir do contraste entre os elementos dos eixos dinâmicos da avaliação e os elementos dos eixos latentes que representam os vetores de estabilidade do processo de formação. Essa etapa do processo de avaliação será contemplada, além do olhar interno e institucional, também pelo olhar de avaliadores externos à FSP. A participação de avaliadores externos visa a incorporar ao processo de avaliação atores não envolvidos em qualquer uma das etapas avaliadas, ainda que familiarizados com todas elas a partir de outras experiências ou visões institucionais ou intelectuais. Essa pluralidade de visões é fundamental para completar o processo de análise e interpretação dos indicadores coletados pela CoC Nutrição.

A organização do processo de avaliação do curso de Nutrição segundo quesitos, itens e indicadores, deverá promover, ainda, uma externalidade importante para a gestão do curso. Trata-se de promover e utilizar o efeito indutor da definição e valoração dos indicadores utilizados na avaliação. Esse efeito permitirá que a CoC Nutrição possa induzir mudanças positivas via reavaliação dos indicadores de desempenho segundo as mudanças desejáveis no processo de formação. Com tal forma de organização essa indução não irá distorcer a continuidade do processo de avaliação, uma vez que as reavaliações se darão essencialmente no plano dos indicadores - por sua substituição, modificação ou nova ponderação – sem alterar a composição dos itens e quesitos.

O conjunto do processo de avaliação está desenhado para permitir avaliação dinâmica e gestão integrada à avaliação do processo de formação no curso de Nutrição. Será possível, assim, obter análises robustas e consistentes ao longo do tempo mesmo com as mudanças específicas naturais no processo de gestão dos cursos de nível superior.

5. Corpo docente

O corpo docente do Curso de Nutrição caracteriza-se pela diversidade de saberes, por contar com a participação de professores de várias unidades da USP, mas, também, porque essa é uma especificidade relevante da FSP, decorrente da amplitude e abrangência dos objetos científicos que compõem seu campo de conhecimento. Além da FSP, participam do curso, por meio das disciplinas obrigatórias, o Instituto de Ciências Biomédicas, Instituto de Química, Instituto de Psicologia e a Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Entretanto, outras unidades também possuem relação indireta com o curso, por meio das atividades complementares e disciplinas optativas que podem ser desenvolvidas em todas as unidades da USP. Ressaltamos a vocação e excelência do colegiado de docentes vinculados/as ao curso para as atividades de pesquisa e de pós-graduação e, ainda, a presença destacada em atividades de extensão universitária.

6. Gestão do curso

Denominamos o zelo pelo curso, em seus aspectos políticos-pedagógicos e administrativos, como a gestão acadêmica da graduação. A hierarquia dos poderes deliberativos na graduação está organizada, de forma decrescente, em: 1) Conselho de Graduação – CoG; 2) Pró-Reitoria de Graduação – PRG; 3) Comissão de Graduação (CG)

de cada Unidade/órgão e; 4) Comissão de Coordenação de Curso (CoC) nas Unidades/órgãos. As competências e atribuições da árvore decisória são estabelecidas pelos Estatuto e Regimento Geral da USP. A Comissão de Coordenação de Curso é subordinada à Comissão de Graduação e trata dos aspectos didático-pedagógicos do curso.

Especificamente, a CoC Nutrição é composta por treze professores/as 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 Saúde e Sociedade, um titular do Departamento de Epidemiologia e um suplente do Departamento de Saúde Ambiental, um titular do Instituto de Ciências Biomédicas 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. A CoC Nutrição tem como atribuições:

- Coordenar a implementação e a avaliação do PPP do curso, considerando a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e as Diretrizes Curriculares Nacionais vigentes;
- Elaborar e encaminhar propostas de reestruturação do PPP e da respectiva estrutura curricular à CG;
- Estabelecer diretrizes e recomendações para as disciplinas, alinhando as mesmas ao PPP.
- Coordenar o planejamento, a execução e a avaliação dos programas de ensino-aprendizagem das disciplinas;
- Elaborar a proposta de renovação do reconhecimento do curso;
- Analisar a pertinência do conteúdo programático e da carga horária das disciplinas, de acordo com o PPP, propondo alterações no que couber;
- Promover a articulação entre os/as docentes envolvidos no curso com vistas à integração interdisciplinar ou interdepartamental na implementação das propostas curriculares;
- Acompanhar a progressão dos/as estudantes 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;

- Outras funções que lhe forem atribuídas pelo CoG ou que lhe forem delegadas pela CG da FSP.

7. 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 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição com capacidade para 40 pessoas, incluindo recursos para análise sensorial e sala de aula integrada;
- 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, que foi descrito na seção de Atividades Complementares);
- Serviços de apoio acadêmico: serviço de graduação e setor de estágio e a CRInt;

Os anfiteatros, o Laboratório de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição, o ELAP 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 e a sala pró-aluno para uso do/as estudantes de graduação.

Além disso, os/as estudantes dispõem das bibliotecas da USP, além dos portais, bibliotecas e repositórios digitais. 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 Coletiva e Nutrição.

8. Programas de apoio à permanência estudantil

A FSP 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 (portanto, de custo baixo), oferece oportunidades de estágios aos/às estudantes de Nutrição. Os demais *campi* também possuem restaurantes universitários nos quais os/as estudantes de Nutrição podem se alimentar.

Os/as 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 FSP, é destinada aos/às filho/as de estudantes, servidores/as e docentes das unidades localizadas na região, como a própria FSP, a Escola de Enfermagem e a Faculdade de Medicina.

Nas adjacências da FSP encontra-se o Centro de Saúde Escola Geraldo Horácio de Paula Souza, 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 Nutrição, Medicina, Enfermagem e Fonoaudiologia. 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).

A USP oferece diferentes programas de apoio aos estudantes, visando à permanência e à formação integral na graduação, além das bolsas mencionadas no subitem “Atividades complementares”. A SAS coordena as duas principais linhas de auxílio: o Apoio à Permanência e Formação Estudantil (PAPFE) e o Suporte aos Estudantes Ingressantes (SEI). Nestes, os estudantes são classificados socioeconomicamente por meio de critérios unificados e pré-estabelecidos por Assistentes Sociais representantes de todos os *campi* da USP.

O PAPFE compreende: vaga em moradia estudantil ou auxílio financeiro, auxílio alimentação (isenção de pagamento nos restaurantes universitários) e auxílio-livros (crédito para compra de livros da Editora da USP).

O SEI visa atender rapidamente os/as ingressantes com condições socioeconômicas mais precárias, fornecendo vaga em alojamento coletivo provisório ou hospedagem em vagas disponíveis nas moradias estudantis (de acordo com a disponibilidade do campus), auxílio financeiro e auxílio alimentação.

9. Diretrizes Curriculares Nacionais e disposições transitórias

Ao longo do processo de reestruturação desse PPP, estão em discussão, e até aqui aprovadas no âmbito do Conselho Nacional de Saúde, as novas Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição (DCN-Nut).

Pela nova proposta de DCN-Nut os cursos de Nutrição em nível superior passarão a ter 5 anos de duração (dez semestres) e carga horária mínima de 4.000 horas. O PPP vigente no Curso de Nutrição fixa sua duração em 5 anos com carga horária de 3.555 horas. O PPP aqui proposto prevê o curso com duração de 5 anos e carga horária total de 3.240 horas.

A proposta com as novas DCN-Nut ainda deve passar por Consulta Pública ao longo de sua apreciação pelo Conselho Nacional de Educação, durante a qual diversos dos seus itens poderão ser alterados. Eventual aprovação das novas DCN-Nut nos termos até agora estabelecidos irá demandar futuros ajustes no PPP então em curso no que se refere à carga horária total do curso.

Os ajustes para a nova DCN-Nut deverão ser realizados em sintonia com a nova política de contratação e reposição de quadros docentes da Universidade de São Paulo. Essa política tem reduzido as reposições de vagas por aposentadoria e incentivado a criação de novas vagas nos departamentos e faculdades via desenvolvimento de novas áreas de estudos. Outro aspecto a ser levado em conta é que a USP oferece o Curso de Nutrição nos turnos diurno e noturno. O ajuste da carga horária no turno noturno apresenta desafios particulares em função dos limites logísticos enfrentados para manutenção das atividades de apoio pelo lado institucional e, especialmente, pelo limite de transporte público ao final do turno para alunos. Adicionalmente, não se pode desconsiderar os aspectos relacionados à segurança do deslocamento dos alunos ao final do turno noturno em uma área com o porte e complexidade viária observados na Região Metropolitana de São Paulo.

Se for necessária, esta futura eventual expansão da carga horária do curso de Nutrição para atender às novas DCN-Nut se dará, pelo exposto, preferencialmente nas disciplinas de Estágio, Atividades Acadêmicas Complementares, Trabalho de Conclusão de Curso e disciplinas Optativas Livres, na ordem apresentada. Nessa futura eventual expansão da carga horária duas vertentes serão preferencialmente utilizadas. A primeira será a ampliação do uso de atividades remotas (EaD) nas disciplinas mencionadas, dentro dos limites apresentados nesse PPP. A segunda será a ampliação da *curricularização* de

atividades formativas frequentemente realizadas pelos alunos, mas não computadas ordinariamente na grade curricular e, por isso, sem atribuição de créditos e carga horária.

Referências bibliográficas

- Bastos CC. *Metodologias ativas*. 2006. Disponível em: <<http://educacaoemeducacao.blogspot.com.br/2006/02/metodologias-ativas.html>>. Acesso em: 14 de fevereiro de 2010.
- Berbel NAN. As metodologias ativas e a promoção da autonomia de estudantes. *Semina: Ciências Sociais e Humanas* 2011; 32: 25-40.
- Brasil. Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. *Diário Oficial da União* 2001; 9 nov.
- Brasil. Presidência da República. *Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010*. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm>
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília; 2013.
- Buse K, Patterson D, Magnusson R, Toebes B. Urgent call for human rights guidance on diets and food systems. *The BMJ Opinion*, 2019. Disponível em: <<https://blogs.bmj.com/bmj/2019/10/30/urgent-call-for-human-rights-guidance-on-diets-and-food-systems/>>. [acesso em 03/11/2019].
- Collins PH, Bilge S. *Interseccionalidade*. São Paulo: Boitempo; 2020.
- Corazza SM. Currículo e Didática da Tradução: vontade, criação e crítica. *Educação & Realidade* 2016; 4: 1313-1335.
- Gord C. A dietetics imaginary. *Journal of Critical Dietetics* 2011; 1: 20-29.
- Guimarães MM, Stringhini MLF, Sousa LM, Menezes IHCF, Freitas ATVS, Correia MHS, Sugai A, Bollela VR, Marques RMB. Matriz de habilidades e competências para a formação do nutricionista como instrumento de avaliação do projeto pedagógico do curso. *Revista Eletrônica de Farmácia* 2017; 14: 23-31.
- hooks b. *Ensinando a transgredir: a educação como prática da liberdade*. São Paulo: Martins Fontes; 2013.
- Jacob MCM, Araújo FBI. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de Sistemas Alimentares Sustentáveis. *Ciência & Saúde Coletiva* 2020; 25: 4369-4378.
- Junqueira TS, Cotta RMM. Matriz de ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde: referencial para a formação do nutricionista no contexto da educação por competências. *Ciência & Saúde Coletiva* 2014; 19: 1459-1474.

Cervato-Mancuso AM, Bógus CM, Jorge MI, Fisberg RM, Seiffert OM. Passado e presente projetando o futuro: lições da reformulação curricular de um curso de nutrição de uma universidade pública. *Research, Society and Development*. 2020 Dec 22;9(12):e26191211036-.

Mitre SM, Siqueira-Batista R, Girardi-de-Mendonça JM, Morais-Pinto NM, Meirelles CAB, Pinto-Porto C, Moreira T, Hoffmann LMA. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. *Ciência & Saúde Coletiva* 2008; 13: 2133-2144.

Recine E, Mortoza AS. *Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva*. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição; 2013.

Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão E, Guimarães JMM, Ferreira AJF, Barreto ML, dos Santos SMC. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva* 2020; 25: 3421-3430.

Shor I, Freire P. *Medo e Ousadia – o cotidiano do professor*. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1986.

Swinburn BA, Kraak VI, Allender S, Atkins VJ, Baker PI, Bogard JR et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *Lancet* 2019; 393: 791-46.

Vasconcelos FAG, Calado CLA. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. *Revista de Nutrição* 2011; 24: 605-617.

UNICEF - Fundo das Nações Unidas para a Infância. *UNICEF alerta sobre desnutrição crônica de crianças ianomâmis*. 2019. Disponível em: <<https://www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/unicef-alerta-sobre-desnutricao-cronica-de-criancas-ianomamis>> [acesso em 22/02/2021].

ANEXO I – Distribuição das disciplinas do Curso de Nutrição por departamento

Esta parte do documento apresenta a proposta da CoC Nutrição para alocação das disciplinas nos diferentes departamentos envolvidos no curso, que foi aprovada por todos, por meio de ofícios encaminhados em fevereiro de 2021. Ressaltamos que não fizemos sugestões de docentes responsáveis pelas disciplinas, pois isto não compete à Comissão. Cremos que isto será debatido nos departamentos depois que o PPP for aprovado e que os programas completos das disciplinas sejam elaborados.

O Quadro 1 mostra a distribuição de disciplinas alocadas por departamento.

Quadro 1 – Distribuição de disciplinas obrigatórias do Curso de Nutrição por departamentos e comissões da USP

Disciplinas obrigatórias	CH por período do curso^a
Departamento de Nutrição/FSP	
Nutrição e Alimentação como campos científicos e profissionais	30
Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição I	45
Nutrição humana	45
Procedimentos e técnicas culinárias aplicadas à nutrição II	45
Dietética	45
Avaliação do estado nutricional	45
Inquéritos alimentares	45
Epidemiologia nutricional	30
Planejamento dietético	45
Gestão da alimentação coletiva	60
Nutrição clínica I	90
Interpretação de exames laboratoriais para a nutrição	15
Nutrição clínica II	90
Educação alimentar e nutricional	45
Políticas públicas de alimentação e nutrição	45
Gestão do cuidado alimentar e nutricional	30
Estágio de prática profissional em Nutrição Clínica	300
Estágio de prática profissional em Alimentação Coletiva	300

Disciplinas obrigatórias	CH por período do curso^a
Estágio de prática profissional em Nutrição em Saúde Pública	300
Departamento de Anatomia, do ICB	
Anatomia humana	90
Departamento de Biologia Celular e do Desenvolvimento, do ICB	
Biologia tecidual	60
Departamento de Microbiologia, do ICB	
Microbiologia de alimentos	60
Departamento de Fisiologia e Biofísica, do ICB	
Fisiologia I	60
Fisiologia II	60
Departamento de Farmacologia, do ICB	
Farmacologia	45
Departamento de Imunologia, do ICB	
Imunologia	45
Departamento de Bioquímica, do IQ	
Bioquímica	60
Bioquímica da nutrição	60
Departamento de Saúde e Sociedade, da FSP	
Corpo, indivíduo e sociedade	30
Introdução ao pensamento científico	30
Alimentação e contextos socioculturais	30
Ciclos de vida I	45
Ciclos de vida II	45
Abordagem qualitativa para abordagem para investigação em alimentação e nutrição	45
Departamento de Política, Gestão e Saúde, da FSP	
Fundamentos de saúde coletiva	30
Políticas e sistemas de saúde	30
Promoção da saúde	30

Disciplinas obrigatórias	CH por período do curso^a
Processos de administração e de gestão de pessoas	60
Departamento de Saúde Ambiental, da FSP	
Ergonomia e saúde do trabalhador	30
Ambiente e sustentabilidade na gestão da alimentação coletiva	30
Ética profissional	30
Departamento de Epidemiologia, da FSP	
Bioestatística	45
Epidemiologia	45
Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, da FCF	
Composição de alimentos	90
Ferramentas da qualidade para inocuidade de alimentos	30
Departamento de Tecnologia Bioquímica-Farmacêutica, da FCF	
Tecnologia de alimentos	45
Departamento de Psicologia da Aprendizagem, do Desenvolvimento e da Personalidade, do IP	
Psicologia, alimentação e nutrição	45
Disciplinas sigladas na Comissão de Graduação da FSP	
Sistemas e ambientes alimentares	60 ^b
Trabalho de conclusão de curso I	30
Trabalho de conclusão de curso II	45

^aÉ importante lembrar que o curso é oferecido em dois turnos, portanto a carga horária aqui apresentada deve ser dobrada.

^bSugerimos dividir a carga horária em 25 horas para o HSA, 25 horas para o HNT e 10 horas para o HSP.

O Quadro 2 mostra a distribuição das disciplinas optativas livres do Curso de Nutrição.

Quadro 2 – Distribuição de disciplinas optativas livres do Curso de Nutrição oferecidas pelos seus respectivos departamentos

Disciplinas optativas livres	Carga horária^a
Departamento de Nutrição, da FSP	
Relações entre dieta e saúde	30 ^b
Agroecologia e alimentação sustentável nos ambientes urbanos	30
Nutrição aplicada à atividade física	30 ^b
Aconselhamento alimentar e nutricional na práxis do cuidado integral	30
Oficinas culinárias aplicadas à nutrição clínica	30
Obtenção, gestão e utilização de dados de composição nutricional	30
Alimentos funcionais e substâncias bioativas	30 ^b
Recursos alimentares para populações	30 ^b
Narrativas de peso: o estigma relacionado ao peso corporal e o cuidado em saúde	30 ^b
Ativismo, participação e justiça social no contexto da alimentação e nutrição	30
Departamento de Saúde e Sociedade, da FSP	
Gênero, sexualidade, raça/etnia e saúde pública	45
Teorias e práticas em saúde mental coletiva	60
Departamento de Epidemiologia, da FSP	
Ecologia aplicada à saúde pública	45
Introdução à demografia	30
Stata	30
Epidemiologia e serviços de saúde	60
Análise espacial em epidemiologia	60
Modelos de equações estruturais	60
Método epidemiológico aplicado ao estudo das doenças infecciosas	60
Departamento de Política, Gestão e Saúde, da FSP	
Redes de atenção e cuidado em saúde	60
Cuidado gerontológico na saúde pública	60
Departamento de Cirurgia, da FM	
Prática interprofissional em Unidades Ambulatoriais do HCFMUSP	75

Escola de Enfermagem (disciplina interdepartamental)	
Práticas, Formação e Educação Interprofissional	45
Departamento de Psicologia da Aprendizagem, do Desenvolvimento e da Personalidade, do IP	
Imigração, identidades culturais e alimentação	30

^aEstas disciplinas são oferecidas em apenas um período.

^bEstas disciplinas foram planejadas para serem ofertadas na modalidade de ensino à distância, conforme consta no item 3.1 deste PPP.

O Quadro 3 mostra a carga horária total de cada departamento, em disciplinas obrigatórias e optativas, já considerando que as disciplinas obrigatórias ocorrem em dois períodos. Não foram computadas as disciplinas de Estágio e Trabalho de Conclusão de Curso.

Quadro 3 – Distribuição da carga horária total de cada departamento, em disciplinas obrigatórias e optativas

Departamento	Carga horária em disciplinas obrigatórias (dois períodos)	Carga horária em disciplinas optativas (um período)	Soma da carga horária de disciplinas obrigatórias e optativas
Nutrição, da FSP	1.700	300	2.000
Saúde e Sociedade, da FSP	410	105	515
Epidemiologia, da FSP	180	345	525
Política, Gestão e Saúde, da FSP	350	120	470
Saúde Ambiental, da FSP	230	0	230
Anatomia, do ICB	180	0	180

Biologia Celular e do Desenvolvimento, do ICB	120	0	120
Microbiologia, do ICB	120	0	120
Fisiologia e Biofísica, do ICB	240	0	240
Farmacologia, do ICB	90	0	90
Imunologia, do ICB	90	0	90
Bioquímica, do IQ	240	0	240
Alimentos e Nutrição Experimental, da FCF	240	0	240
Tecnologia Bioquímica-Farmacêutica	90	0	90
Psicologia da Aprendizagem, do IP	90	30	120
Cirurgia, da FM	0	75	75
Escola de Enfermagem	0	45	45