



# 20 anos

Curso de **Nutrição**  
Faculdade de Medicina  
UFRGS

Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Faculdade de Medicina

20 anos  
Curso de Nutrição  
Faculdade de Medicina  
UFRGS

Porto Alegre 2020  
UFRGS

U58a Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina.  
20 anos Curso de Nutrição Faculdade de Medicina UFRGS/ Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina; organizadores: Zilda Elisabeth de Albuquerque Santos e Edison Capp – Porto Alegre: UFRGS, 2020.

127p.

ISBN: 978-65-86232-65-3

E-Book: 978-65-86232-66-0

1. Alimentos, Dieta e Nutrição 2. História 3. Educação Superior I. Santos, Zilda Elisabeth de Albuquerque, org. II. Capp, Edison, org. III Título.

NLM: QU145

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)  
(Biblioteca Shirlei Galarça Salort – CRB10/1929)

Endereço:

Departamento de Nutrição

FAMED – UFRGS

Rua Ramiro Barcellos, 2400/4º andar

CEP 900035-003 – Porto Alegre – RS

Telefone: +55 51 3308 5122

E-mail: [nutricao@ufrgs.br](mailto:nutricao@ufrgs.br)

Editoração: Edison Capp e Zilda Elisabeth de Albuquerque Santos

Diagramação e capa: Edison Capp

Imagens da capa: [www.pexels.com](http://www.pexels.com) por Andrea Piacquadio, August de Richelieu, Cleyder Duque, Fauxels, Lisa Fotios, Markus Spiske, Naim Benjelloun, Oleg Magni, Retha Ferguson.



## **Universidade Federal do Rio Grande do Sul**

Reitor: Prof. Carlos André Bulhões

Vice-Reitora: Profa. Patrícia Helena Lucas Pranke

### **Faculdade de Medicina**

Diretora: Profa. Lúcia Maria Kliemann

Vice-Diretor: Prof. Luciano Zubarán Goldani

### **Comissão de Graduação em Nutrição**

Coordenadora: Profa. Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz

Coordenadora Substituta: Profa. Vanuska Lima da Silva

### **Departamento de Nutrição**

Chefe: Profa. Vivian Luft

Chefe Substituta: Profa. Valesca Dall'Alba

### **Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde**

Coordenadora: Profa. Thaís Steemburgo

Coordenadora Substituta: Profa. Viviani Ruffo de Oliveira

### **Centro de Empreendimentos em Alimentação e Nutrição (CEANUT)**

Coordenadora: Profa. Janaína Guimarães Venzke

### **Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE)**

Coordenadora de Gestão: Profa. Luciana Dias de Oliveira

Vice-coordenadora de gestão: Profa. Vanuska Lima da Silva

### **Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição (CESAN)**

Coordenadora: Profa. Vivian Luft

### **Centro Acadêmico de Nutrição Pedro Escudero (CANPE)**

Presidente Acadêmica: Larissa Pereira de Oliveira

### **Hospital de Clínicas de Porto Alegre**

Diretora Presidente: Profa. Nadine Clausell

Diretor Médico: Prof. Milton Berger

Diretor Administrativo: Jorge Bajerski

Coordenador GENS: Prof. José Geraldo Lopes Ramos

Coordenadora GPPG: Profa. Patrícia Ashton Prolla

### **Serviço de Nutrição - HCPA**

Chefe: Profa. Vera Bosa

### **Fundação Médica do Rio Grande do Sul**

Presidente: Prof. Fernando Gomes

*“Renova-te.  
Renasce em ti mesmo.  
Multiplica os teus olhos, para verem mais.  
Multiplica os teus braços para semeares tudo.  
Destrói os olhos que tiverem visto.  
Cria outros, para as visões novas.  
Destrói os braços que tiverem semeado,  
Para se esquecerem de colher.  
Sê sempre o mesmo.  
Sempre outro.  
Mas sempre alto.  
Sempre longe.  
E dentro de tudo.”*

*Cânticos - XIII  
Cecília Meireles*



# Sumário

Apresentação .....	9
Criação do Curso de Nutrição .....	13
CECANE - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar: trajetória e contribuições .....	17
CEANUT - Centro de empreendimentos em alimentação e nutrição: uma jornada de vivências compartilhadas .....	27
PET Saúde - Programa de Educação para o Trabalho em Saúde .....	39
O Curso de Nutrição no Hospital de Clínicas de Porto Alegre .....	47
A constituição do núcleo de Nutrição da Atenção Primária à Saúde na Unidade Básica de Saúde Santa Cecília/HCPA .....	55
Departamento de Nutrição - DENUT UFRGS .....	59
Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde: Mestrado Acadêmico .....	64
CANPE: construindo a história da representação estudantil no Curso de Nutrição .....	70
Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição .....	80
Depoimentos .....	122



## **Apresentação**

Neste ano de 2020, o Curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) completa 20 anos. Em meio a pandemia da COVID19, ensino remoto emergencial, aulas, bancas e reuniões *on-line*, professores e alunos resgataram memórias, reviveram momentos, relembrou conquistas e escreveram este livro, que conta a história dos primeiros 20 anos do curso. Eu cheguei em 2012 e já encontrei um curso consolidado, com um corpo docente permanente experiente e com um grande envolvimento com o ensino, a pesquisa e a extensão. Encontrei um curso que, apesar de muito jovem, já abrigava um Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, que assessora e monitora as ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), possuía um Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição, em parceria com o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, um Centro de Empreendimentos em Alimentação e Nutrição e um Centro Acadêmico denominado Pedro Escudero, uma justa homenagem àquele que foi o criador das “leis da alimentação”. Mas o curso não parou por aí e, então, entrei para sua história, faço parte do grupo de professores que propuseram e conquistaram um Departamento (o DENUT) e um Programa de Pós Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, na Faculdade de Medicina; um curso que já capacitou e entregou à sociedade muitos nutricionistas que, orientando práticas alimentares saudáveis, sustentáveis e economicamente viáveis, contribuem na promoção da saúde da população. Impossível nominar todos os professores, alunos e servidores que construíram (e constroem) a história deste curso então, a todos: MUITO OBRIGADA!!

Tenho muito orgulho de fazer parte deste curso! Tive um grande prazer em organizar este livro! Que venham os próximos 20 anos!

Profa. Dra. Zilda Elizabeth de Albuquerque Santos  
Departamento de Nutrição  
Faculdade de Medicina / UFRGS



## **Apresentação FAMED**

Vinte anos do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da UFRGS! Com uma trajetória de sucesso, é pouco a pouco alcançada uma maturidade consolidada através de um grande trabalho em equipe. No final da década de 1990, havia a demanda de criação de novos cursos e, através desta, a possibilidade de ampliação das vagas docentes e discentes. Capitaneado por um grupo de professores da FAMED, foi apresentada e aprovada a criação do Curso de Nutrição. Já no primeiro Concurso Vestibular houve superação das expectativas, tornando-se o curso mais disputado para o ingresso em 2000. Nas primeiras décadas deste milênio, o corpo docente qualificado e dedicado foi formando massa crítica, agregando os egressos, até que, em 2014, foi possível a criação do Departamento de Nutrição. Logo a seguir, em 2017, foi criado o Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde. Como uma incubadora de talentos e iniciativas, o Curso de Nutrição levou à criação do CECANE - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar, do CEANUT - Centro de empreendimentos em alimentação e nutrição e do PET Saúde - Programa de Educação para o Trabalho em Saúde. Atividades de interação com a comunidade e com um forte componente social. Também a interação do Curso de Nutrição com o Hospital de Clínicas de Porto Alegre é uma grande parceira: uma atividade de extensão que integra a assistência, o ensino (de graduação e pós-graduação) e pesquisa. Os resultados dessas, e de muitas outras ações, pode ser avaliado pela produção científica qualificada, pela formação de recursos humanos capazes de interagir com a sociedade e também gerar conhecimento.

É com grande orgulho para a Faculdade de Medicina que o nosso Curso de Nutrição alcança duas décadas. A todos, professores, alunos, técnicos que participaram deste caminho, PARABÉNS!

Lúcia Maria Kliemann  
Diretora FAMED/UFRGS



## Criação do Curso de Nutrição

*Maurem Ramos\**

Necessário se faz, situar o momento histórico, década de 1990, em que o curso de nutrição da Universidade foi criado, marcada por grandes mudanças políticas, econômicas e sociais no Brasil. Depois de mais de 20 anos, experimenta-se eleições diretas em todos os níveis, saindo de governos autoritários para o modelo democrático.

A democracia despontava para um país que precisava se desenvolver e dependia de recursos internacionais, a globalização emerge e com ela a nova ordem mundial, o mercado regulando os direitos dos cidadãos. O neoliberalismo na base da reforma de Estado propõe fundamentalmente a privatização da esfera pública, ou seja, “enxugamento da máquina estatal e privatização de bens e serviços”<sup>1</sup>.

Ainda, segundo Dourado (2002), saúde, educação, cultura e pesquisa científica poderiam ser oferecidas ao setor privado, pois eram serviços não exclusivos do Estado. O que possibilita a expansão da educação superior privada, já que os recursos financeiros foram realocados para a educação básica, conforme recomendação dos organismos internacionais, em especial o Banco Mundial, do qual o país dependia.

Neste contexto, em 1996 assume na reitoria da Universidade a Profa. Wrana Maria Panizzi para sua primeira gestão, até o ano 2000. Conforme o plano dessa reitoria para a gestão da Universidade, mesmo com escassos recursos financeiros, propõe a expansão de vagas discentes para os cursos de graduação e

---

<sup>1</sup>Luiz Eduardo Dourado. Reforma do Estado e as Políticas para a Educação Superior no Brasil nos Anos 90. ANOS 90. Educ. Soc., Campinas, vol. 23, n. 80, setembro/2002, p. 234-252.

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

de pós-graduação. Nesta perspectiva, são apresentadas três propostas de cursos novos, um deles o curso de Nutrição.

A proposta emerge no contexto da Faculdade de Medicina, segundo o professor Mauro Chapelewski, em registro gravado na entrevista concedida para o projeto Histórico de Nutricionistas do Rio Grande do Sul. Como vice diretor na gestão do prof. Pedro Gus propõe à direção, mesmo com resistência interna pelas condições financeiras da Universidade, falta de vagas docentes e outras dificuldades, sugerir à reitoria (que aceitou) a criação do Curso de Nutrição.

Coube às professoras Elza Mello, do Departamento de Pediatria, por ser também nutricionista e Erna Vogt de Jong, do Departamento de Ciências dos alimentos a elaboração do projeto para a criação do curso de Nutrição. Mesmo com a Lei de 1996, que aprovava as novas Diretrizes e Base da Educação Brasileira e também a Resolução nº 32/98 do CEPE, que aprovava as diretrizes curriculares das graduações da UFRGS, ainda existia em vigor para o ensino superior, a Lei do currículo mínimo, que para a graduação de nutrição datava de 1974.

O currículo mínimo, comum a todos os cursos de graduação em nutrição no Brasil, sem importar as diferentes realidades do país, propunha um curso de 4 anos com disciplinas básicas da saúde no seu primeiro ano e somente a partir do segundo ano iniciava-se as disciplinas profissionalizantes. Além disso, o currículo mínimo era um currículo com nenhuma ou muito poucas disciplinas das áreas social e humanas, com base em conteúdos teóricos, deixando a experiência da prática profissional somente para o final do curso. Tal currículo era exclusivamente técnico, característica comum na formação universitária anterior a nova Lei de Diretrizes e Bases da Educação.

O curso tinha como objetivo formar profissionais capacitados a atuar, pautado em princípios éticos, em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição apresentam-se fundamentais para a promoção e a recuperação da saúde, assim como para a prevenção das doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria ou manutenção da

qualidade de vida. Acreditava-se que seria possível uma formação básica sólida, com ensino, pesquisa e extensão de qualidade, características da UFRGS, somando-se a disponibilidade de um hospital universitário referência no estado do Rio Grande do Sul, aliando a experiência profissional consistente, inerente ao convívio com a multidisciplinaridade e, ainda, um sistema de biblioteca capaz de possibilitar ampla consulta científica, com laboratórios e professores especialistas em áreas que agregam conhecimento para atuação profissional do nutricionista.

A compartimentação da universidade em departamentos, responsáveis por suas próprias áreas de conhecimento não facilitava a flexibilização de currículo e tampouco sua interdisciplinaridade. A cultura de que o estudante deveria iniciar seus estudos, do básico para o mais complexo, instituiu ao currículo uma série de pré-requisitos que acaba por reter muitos alunos em semestres iniciais como resultado das reprovações. O curso foi pensado para 30 vagas discentes por ano, com uma carga horária integral, o qual poderia ocorrer em qualquer turno do dia e em quaisquer dos campi da universidade, muitas vezes dificultando a mobilidade do estudante.

Mesmo assim, como a UFRGS na época era a segunda a oferecer um curso público no Estado do Rio Grande do Sul (a primeira foi a Universidade Federal de Pelotas, na região Sul do Estado), havia uma grande demanda reprimida de estudantes que buscavam não só a gratuidade do curso como também a qualidade oferecida pela universidade. Em função disso, correu uma grande procura no primeiro vestibular do curso, levando-o ao maior número de candidatos por vagas na ocasião, superando cursos já consagrados por grande número de candidatos como a medicina e direito, levantando, dessa forma, a pontuação para o seu ingresso. Os primeiros lugares, fizeram uma pontuação semelhante ao vestibular da medicina.

Para dar conta desse currículo, o curso contava com professores de vários departamentos que eram responsáveis por disciplinas oferecidas em suas áreas especializadas. As disciplinas profissionalizantes, ou seja, responsáveis pela formação dos futuros nutricionistas, foram distribuídas em 2 departamentos da

Faculdade de Medicina. O Departamento de Medicina Interna ficou responsável pelas disciplinas vinculadas a nutrição clínica e alimentos e o Departamento de Medicina Social assumiu as disciplinas de nutrição básica, de saúde pública e administração de unidades de alimentação.

O projeto do curso previu 8 vagas para docentes nutricionistas e chegou ao final de 2006, com 12 vagas. As primeiras contratações de professor temporário, para ministrar as disciplinas profissionalizantes, iniciaram em 2001, no entanto, nem as 8 primeiras vagas foram ocupadas, uma vez que não havia na Universidade número suficiente de vagas docentes para serem alocadas para o curso de nutrição. Este cenário mudou com as mudanças nas políticas públicas de educação a partir do Governo Lula, quando foi possível a incrementação de vagas docentes para a universidade.

O Programa de Apoio à Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni)<sup>2</sup>, instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, ao qual o Curso de Nutrição aderiu, viabilizou a ampliação de vagas docentes, docentes e ainda a contratação de nutricionista para laboratórios e recursos financeiros para a biblioteca e compra de equipamentos.

Com o Reuni o curso duplicou o número de vagas no vestibular passando de 30 para 60, com duas entradas anuais. Também conseguiu 10 vagas docentes de quadro de carreira. Assim, o quadro de professores foi se constituindo em um grupo amplo e qualificado que conta atualmente com 25 professores o que foi oportunizando, ao longo desta segunda década do curso, a criação do Departamento de Nutrição, o desenvolvimento de linhas e grupos de pesquisa, a gestão efetiva do Serviço de Nutrição no HCPA e a criação do PPG em Alimentação, Nutrição e Saúde.

---

<sup>2</sup>DECRETO Nº 6.096, DE 24 DE ABRIL DE 2007. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI.

## **CECANE - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar: trajetória e contribuições**

*Luciana Dias de Oliveira\**  
*Vanuska Lima da Silva\**  
*Ana Beatriz Almeida de Oliveira\**

### **Histórico**

No final de 2006, a partir da Portaria 1010/2006<sup>1</sup>, foram criados cinco Centros Colaboradores nas seguintes universidades: Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal do Paraná (UFPR), Universidade de Brasília (UnB), Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) e o da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) para atuarem no âmbito regional. Em 2007, primeiro ano de funcionamento do CECANE UFRGS, as atividades foram desenvolvidas nos estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.

A criação do CECANE UFRGS se deu no segundo semestre de 2006, quando se iniciaram as tratativas entre o Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE) e as Universidades Federais para formação dos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANEs), com o propósito de prestar apoio técnico e operacional ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para implementação da alimentação saudável nas escolas do Brasil.

A inauguração do CECANE/UFRGS aconteceu em maio de 2007, na Faculdade de Medicina/UFRGS, unidade a qual o Centro está vinculado. A atividade contou com a presença de outros CECANEs do Brasil, coordenação nacional do PNAE, vice-

---

<sup>1</sup>Brasil, FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Portaria interministerial 1010 de 8 de maio de 2006.

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

reitor da UFRGS e vice-presidente do FNDE. Objetivou difundir informações sobre o Centro Colaborador, interna e externamente à Universidade.

Ao longo dos quatorze anos de existência o CECANE UFRGS trabalhou prestando apoio técnico e operacional para municípios e Estado do Rio Grande do Sul (RS), desenvolvendo metodologias, realizando pesquisas e formações sobre temas relacionados à implementação do PNAE para atores envolvidos no Programa (nutricionistas, gestores, manipuladores de alimentos, agricultores familiares) com maior abrangência no estado do Rio Grande do Sul. No ano de 2016, atingiu a meta de acessar todos os 497 municípios do RS através de assessorias e formação para atores sobre o PNAE e, em 2017 passou a trabalhar com ações de abrangência nacional.

Atualmente existem dezessete Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar em vários Estados do País (Figura 1).



Figura 1 - Mapa de distribuição dos CECANEs no Brasil. Fonte: Rede Brasileira de Alimentação Escolar (REBRAE)

## Parcerias

Ao longo dos anos de atuação o CECANE UFRGS estabeleceu parcerias que foram fundamentais no desenvolvimento de suas atividades. Dentre elas destacamos a parceria com a Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FAURGS) na gestão administrativa e financeira prestando apoio técnico e operacional na execução dos produtos pactuados entre o CECANE UFRGS e o FNDE. O Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS (PGDR) que contribui através de várias frentes, especialmente no que tange às compras institucionais da agricultura familiar e assessoria aos municípios e estado; o CEANUT, empresa Júnior do curso de Nutrição UFRGS, que é parceiro na realização de muitos eventos de formação e semanas da alimentação e; o Programa de Extensão e Pesquisa em Saúde Urbana, Ambientes e Desigualdades que é parceiro na idealização e execução das atividades voltadas à semana Mundial da Alimentação.

## CECANE - FNDE

O trabalho desenvolvido pelo CECANE UFRGS ao longo dos anos é sempre pactuado com o FNDE por meio de um plano de trabalho com a proposta de desenvolvimento de ações configuradas da seguinte forma: 1) Formação de atores do PNAE; 2) Pesquisas em alimentação e saúde do escolar; 3) Apoio técnico ao FNDE; 4) Assessoria aos municípios e estado do RS; 5) Assessoria a agricultura familiar; 6) Rede Brasileira de Alimentação Escolar (REBRAE).

### 1. Formação de atores do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Durante o seu período de atuação, realizaram-se, de 2007 a 2015, cursos de formação presencial e de atualização com aproximadamente 3.100 profissionais (nutricionistas, manipuladores de alimentos, diretores e conselheiros da alimentação escolar). Dos 497 municípios do RS, 450 tiveram pelo menos um nutricionista capacitado pelo CECANE, representando 90% dos municípios do RS.

Dentre as atividades de formação destaca-se a realização do I Encontro Gaúcho de Alimentação Escolar (I ENGAE) na cidade de Porto Alegre, em 2016 que contou com 234 participantes, dentre eles gestores, nutricionistas, conselheiros da alimentação escolar, alunos do curso de nutrição, entre outros.

Além da formação presencial, a partir de 2017, o CECANE UFRGS iniciou o trabalho de formação à distância de âmbito nacional que ocorre até a presente data. Foi criado o curso “Planejamento de ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar”, com o objetivo de instrumentalizar profissionais atuantes no PNAE, tanto da área de Nutrição como de Educação, para o planejamento e o desenvolvimento de ações transversais, transdisciplinares e permanentes de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na comunidade escolar em que atuam. Desde 2018, quando a primeira turma realizou o curso, já foram formadas 638 pessoas (319 nutricionistas e 319 educadores) em 319 municípios no Brasil.

No âmbito da formação à distância, o Centro Colaborador desenvolveu também dois cursos autorrealizáveis a distância, abertos e gratuitos, disponibilizados na Plataforma Lúmina da UFRGS com ampla adesão, intitulados “Alimentação Saudável na Escola” e “Cardápio Sustentável na Alimentação Escolar”.

## 2. Pesquisas em alimentação e saúde do escolar

Dentre as ações do CECANE, destaca-se também o desenvolvimento de pesquisas na área de alimentação do escolar, a execução do PNAE e demais questões voltadas à saúde no ambiente escolar de maneira geral como forma de produzir conhecimento.

Nos primeiros anos foram desenvolvidas pesquisas para conhecer o perfil nutricional de usuários da alimentação escolar, em escolas públicas sobre as quais havia pouca ou nenhuma informação, com objetivo de subsidiar o planejamento de ações no PNAE, a médio e longo prazo. Realizou-se também, uma pesquisa sobre o perfil de profissionais que atuam no PNAE no Rio Grande do Sul, e outra sobre a qualidade dos alimentos fornecidos nas escolas.

No decorrer dos anos, foram aplicadas pesquisas nos mais diversos campos relacionados à alimentação escolar, aspectos higiênicos sanitários da área de produção de alimentos das escolas, questões relacionadas às legislações do PNAE, pesquisa de adesão e aceitabilidade com alimentos da sociobiodiversidade.

Pesquisas realizadas pelo CECANE/UFRGS:

**2007**

Perfil nutricional de Pré-escolares no RS e SC

Perfil nutricional dos escolares indígenas

**2008**

Perfil dos Nutricionistas do PNAE no RS

Perfil nutricional de escolares no município de Porto Alegre/RS

Pesquisa "Alimento Seguro" – Boas Práticas em Escolas de Porto Alegre/RS

**2009**

Alimentação Escolar no Ensino Médio em Escolas Públicas de Porto Alegre

**2010-2011**

Consumo de frutas, verduras e legumes

Composição Nutricional dos Cardápios

Implementação da SAN em escolas Kaingángs com parceria com o curso de Nutrição da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ)

Implementação dos Filtros de Água em escolas públicas

**2011-2013**

Pesquisa de Adequação da Resolução CFN 465/2010

Pesquisa Inserção da Anchoíta na Alimentação Escolar em parceria com a Universidade Federal de Rio Grande (FURG)

**2014**

Biodiversidade para alimentação e nutrição. Realizado através de uma parceria entre os CECANEs e o Ministério do Meio Ambiente.

**2017 – 2020**

Alimentação adequada e saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional. Projeto multicêntrico

desenvolvido em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e a Universidade de Buenos Aires (UBA) e financiado pelo CNPq.

A utilização do IQCOSAN para avaliação de cardápios da alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul.

### 3. Apoio técnico ao FNDE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é destinado ao atendimento dos 5.570 municípios, 26 estados, Distrito Federal e escolas federais.

Para tanto, o FNDE realiza a transferência de recursos financeiros, de forma automática, em caráter complementar, aos Estados, Municípios e Distrito Federal, para apoiar a oferta de alimentação escolar aos alunos da educação básica, matriculados em escolas públicas, filantrópicas, comunitárias e confessionais cadastradas no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento. Além disso, é realizado repasse orçamentário às escolas federais que também são atendidas pelo PNAE. Dessa forma são necessárias medidas de monitoramento através do controle externo e interno, nos níveis federal, estadual e municipal, criando, segundo suas competências próprias ou na forma de rede integrada, mecanismos adequados à assessoria e ao monitoramento da execução do PNAE.

Resumidamente, a metodologia do monitoramento do PNAE, que ocorre com a participação ativa dos CECANEs, consiste na visita a Entidades Executoras (municípios e Estados), escolhidas a partir de critérios pré-definidos, com duração de quatro a cinco dias para realização das seguintes atividades: reuniões com os atores envolvidos com o Programa (conselheiros da alimentação escolar, nutricionistas e gestores), visita às escolas, aplicação de questionários, orientação e capacitação.

Nesse contexto, é necessário o desenvolvimento da ação "Apoio Técnico ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação", a fim de ampliar e consolidar as ações integradas entre os CECANEs e o FNDE.

#### 4. Assessoria aos municípios e estado do RS

A assessoria aos municípios e ao Estado do Rio Grande do Sul sobre a execução do PNAE acontece *in loco* com uma equipe de dois agentes do CECANE que permanecem por cinco dias no Município. O desenvolvimento do trabalho tem como maior objetivo a formação dos atores envolvidos no Programa para o desempenho das suas funções, precedido de um diagnóstico e procedido de acompanhamento aos municípios.

Essa ação possibilita ao FNDE, por meio do CECANE: um diagnóstico da execução e operacionalização do PNAE nos municípios de acordo com a legislação vigente; assessoramento e capacitação dos envolvidos diretamente com a alimentação escolar na efetivação do PNAE, de suas atribuições e no controle social; e acompanhamento da execução do Programa, auxiliando na resolução de problemas/dificuldades/dúvidas sobre o PNAE, estimulando o trabalho em equipe entre todos os envolvidos.

Desde o início, em 2010, o CECANE UFRGS já esteve presente em 288 Entidades Executoras do PNAE totalizando 58% dos municípios do RS.

#### 5. Assessoria à agricultura familiar

Com a publicação da Lei nº11.947, em junho de 2009<sup>2</sup>, que dispõe que “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar” iniciou-se uma parceria com o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) da UFRGS para formação técnica de nutricionistas e outros atores que participam do processo de aquisição dos produtos da agricultura familiar, incluindo também os agricultores familiares.

Para desenvolver as ações pactuadas com FNDE, foram contratados nutricionistas, técnicos agrícolas, engenheiros agrônomos, estudantes da Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. O objetivo foi divulgar o “Passo-a-Passo para Compra e Venda

---

<sup>2</sup>Brasil. Lei nº11.947, de 16 de junho de 2009.

da Produção da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar” e assessorar nutricionistas e agricultores familiares dos municípios para inserção destes produtos no cardápio das escolas públicas.

Entre os anos de 2009 e 2010, foram formadas nove turmas de capacitação, com 325 participantes (nutricionistas dos municípios, agricultores e extensionistas rurais) e, entre os anos de 2010 e 2012, foram contemplados 218 municípios, com a participação de aproximadamente 4.374 atores (nutricionistas, manipuladores de alimentos, diretores, conselheiros da alimentação escolar, agricultores familiares, extensionistas rurais, secretários de educação, entre outros).

Ao longo de todo período de desenvolvimento, várias outras ações foram realizadas, como 12 Seminários Regionais que abordaram os temas: a compra da agricultura familiar, experiências exitosas, esclarecimentos de dúvidas, abrangendo 282 municípios e aproximadamente 1.200 atores; foram assessorados 30 municípios para Compra e Venda da Produção da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar, com 925 atores, ainda foram realizados dois seminários contemplando 271 envolvidos com o PNAE, representando uma média de aproximadamente 31 pessoas por município; foi prestada assessoria sobre Compra e Venda da Produção da Agricultura Familiar para a Alimentação Escola à 246 atores envolvidos com o PNAE; e, por fim, foram realizados cursos de formação sobre a aquisição de produtos orgânicos e agroecológicos para a Alimentação Escolar, que contaram com a participação de 162 nutricionistas que atuam no PNAE.

Mais recentemente, em 2018, foi desenvolvida a ação “Oficinas Regionais para o Levantamento da Demanda da Alimentação Escolar e da Produção da Agricultura Familiar para a Boa Execução do PNAE”, concebido e desenvolvido pelo CECANE UFRGS, foram realizadas quatro oficinas regionais, atendendo a 27 municípios do Rio Grande do Sul. Para tal produto, foi desenvolvida uma metodologia específica para o mapeamento das compras de chamada pública no estado do Rio Grande do Sul, a partir das demandas e das compras institucionais e ainda para localização e mobilização da assistência técnica local destes municípios para um atuação conjunta e parceira.

## 6. Rede Brasileira de Alimentação Escolar - REBRAE

A Rede Brasileira de Alimentação Escolar – REBRAE, teve seu marco inicial no ano de 2007. É uma parceria do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE e as Instituições Federais de Ensino – IFES que abarcam os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE, impulsionando a informação eletrônica, como forma de contribuir para a melhoria e excelência do processo de trabalho do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

A REBRAE disponibiliza informações sobre o PNAE, difundindo experiências bem-sucedidas de gestão da alimentação escolar, de desenvolvimento da política, de controle social, legislações afins e outras questões relacionadas que envolvem o Programa. Contribui ainda, com a propagação de conhecimentos, ampliação das estratégias para gestão dos recursos públicos, para a promoção da educação alimentar e nutricional, para o planejamento das ações dos gestores e conselheiros dos Conselhos de Alimentação Escolar - CAE e para o desenvolvimento econômico local.

Desde 2016, o CECANE UFRGS assumiu a responsabilidade de administrar a REBRAE através da plataforma online atuando desde a sua reestruturação de layout até a criação e inclusão de novas funcionalidades no ambiente virtual, possibilitando a disseminação de notícias e informações sobre alimentação escolar.

Durante o ano de 2020 foi possível avançar na comunicação em rede com todo o Brasil, em vista da situação emergencial de saúde pública e sanitária decorrente da pandemia causada pelo coronavírus, através de maior interação entre os seguidores das redes do Facebook® e do portal oficial da REBRAE. Entre as estratégias inovadoras, ainda em andamento, a campanha “A alimentação escolar em tempos de Covid-19” reuniu diversos relatos de atores do programa em todo o Brasil, que são acrescentados no espaço “Experiências Exitosas” e divulgados entre os quase 6 mil seguidores da página no Facebook®.

## Quem somos?

Grupo de professores, alunos de graduação e pós-graduação, que se organizam e trabalham para realizar os diversos produtos propostos, com o objetivo de prestar apoio técnico e operacional ao PNAE. Ao longo desses anos de atuação, o CECANE UFRGS tem recebido alunos voluntários, bolsistas e recentemente, tem se disponibilizado como local para a realização de estágio de área livre para alunos formandos do curso de Nutrição da UFRGS. Uma de suas missões dentro da universidade é a formação de futuros profissionais com uma visão diferenciada sobre as diversas questões que envolvem a alimentação escolar.

Este capítulo é uma breve apresentação do nosso Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar e sua caminhada ao longo desses quatorze anos de existência com a certeza do valor do trabalho realizado e da concretude dos resultados alcançados.

CECANE UFRGS

Rua Ramiro Barcelos, 2400, 4º andar – Porto Alegre/RS

Fone: (51) 3308.5585

Email: [cecane@ufrgs.br](mailto:cecane@ufrgs.br)

Site: <http://www.ufrgs.br/cecane/>

## **CEANUT - Centro de empreendimentos em alimentação e nutrição: uma jornada de vivências compartilhadas**

*Janaína Guimarães Venzke\**  
*Júlia Diaz Bregolin#*

O Centro de Empreendimentos em Alimentação e Nutrição (CEANUT), Empresa Júnior (EJ) do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), lotado na Faculdade de Medicina, foi fundado em 27 de setembro de 2011, sendo uma das primeiras EJ da área da saúde a ser criada na UFRGS.

A ideia de implementar uma EJ no curso de Nutrição da UFRGS foi iniciativa de duas professoras do curso, Maurem Ramos e Aline Petter Schneider, que motivadas pela oportunidade de exercitar competências e habilidades descritas nas diretrizes curriculares dos cursos de Nutrição, encaminharam uma proposta de projeto de extensão para implantação de Empresas Júniores e foram contempladas pelo programa de fomentos para projetos de extensão do Ministério da Educação (MEC – SESu), por meio do qual obtiveram recursos para subsidiar o projeto. Tão logo o recurso foi disponibilizado, as professoras e algumas alunas identificadas com o objetivo do projeto formaram a equipe de fundação.

*“A motivação inicial foi em função da diretriz curricular. Não tínhamos nada que levasse a ideia de empreender no curso. Eu sempre tive como conceito do empreendedorismo - ideias inovadoras - e não como a maioria das pessoas que associam empreendedorismo à economia.” – Profa. Maurem Ramos*

O CEANUT, assim como todas as empresas júniores, é definido como uma associação civil sem fins lucrativos, formado e gerido por alunos, de maneira independente, sob orientação de professores e de profissionais especializados, com o objetivo

---

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

#Nutricionista, Garni - Consultoria em Serviços de Alimentação. Membro do conselho do CEANUT.

de sempre garantir um padrão de qualidade elevado. A inserção de uma EJ em cursos de graduação fomenta vivências em empreendedorismo, gestão e inovação, consolidando e reforçando aprendizados. Além disso, a EJ estimula o trabalho em equipe e a ocupação de posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar de todos os envolvidos.

As diretrizes estratégicas da EJ são desenvolvidas e determinadas pelos próprios membros. Desde 2017, pelo menos uma vez por gestão, um fim de semana imersivo com toda equipe é realizado com o objetivo de alinhar propósitos, determinar responsabilidades frente aos novos desafios e desenvolver a cultura da empresa. Os objetivos estratégicos conduzem o CEANUT para atingir o seu desejo incansável, que é ser reconhecido pela realização de serviços de qualidade através da união, comprometimento e desenvolvimento dos membros. Para alcançar tal visão, a EJ busca proporcionar crescimento pessoal e profissional e desenvolver as melhores soluções para os clientes nas áreas de alimentação e nutrição, promovendo a segurança dos alimentos por meio da informação. Nesse contexto, existem sete valores chaves que guiam todas as ações da EJ, são eles: ética, empatia, postura empreendedora, resiliência, otimismo, compromisso com resultados e pertencimento.

O portfólio de serviços do CEANUT, adaptado ao longo dos anos, engloba elaboração de fichas técnicas e preparações, cálculo de informação nutricional para a rotulagem de alimentos, implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados e do Manual de Boas Práticas, desenvolvimento e análise sensorial de novos produtos alimentícios, organização de coffee breaks saudáveis e realização de projetos personalizados, como o auxílio na criação e aprimoramento de receitas de alimentos e estruturação de serviços de alimentação. Além disso, a EJ também tem como finalidade promover atividades educacionais, como cursos e eventos com temas relacionados à sua área de atuação. Todos os serviços que o CEANUT realiza fazem parte do escopo de trabalho de um nutricionista, mas não são de exclusividade desse profissional, para que se respeite a regulamentação da profissão no que diz respeito ao exercício profissional.

## Como prática pedagógica na formação acadêmica do nutricionista

A organização curricular dos cursos de Nutrição no Brasil deve se preocupar em dotar o profissional de conhecimentos importantes para o exercício de competências e habilidades gerais como tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento.

A resolução nº 600 do Conselho Federal de Nutrição (CFN), de 25 de fevereiro de 2018 (BRASIL, 2018) traz em seu texto a definição das áreas de atuação da nutricionista e suas atribuições. Dentre estas, destaca-se a gestão em unidades de alimentação e nutrição, área de nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos e cita também, entre outras, a atuação do nutricionista no marketing de alimentos. Estas possibilidades de atuação reforçam a importância do nutricionista estar fundamentado e atualizado acerca dos conhecimentos em empreendedorismo, a fim de estabelecer um bom desempenho profissional e de finalmente se apoderar dessas oportunidades no mercado de trabalho.

É importante destacar que tais competências e habilidades não devem ser desenvolvidas apenas em sala de aula ou em contato unicamente com a teoria, e sim por meio de uma ação reflexiva e crítica das ações. Desta forma, a aprendizagem torna-se significativa, pois a nova informação se relaciona de maneira significativa, não-arbitrária, com os conhecimentos prévios do aluno produzindo uma transformação, tanto no conteúdo assimilado quanto naquele que já possuía. A acadêmica do curso de Nutrição Angélica Reis, atual gestora comercial do CEANUT, fala sobre a importância da EJ na sua formação acadêmica:

*"O CEANUT tem muito espaço para colocarmos nossas ideias e para ser um agente de transformação, gerando mais autoconfiança e acompanhando os resultados do nosso trabalho. Desenvolver comunicação não-violenta, falar em público, improvisar com propriedade. Confiança na venda dos projetos e em negociar com clientes. Aprender a lidar com pessoas diferentes."*

Nesta perspectiva, o CEANUT prepara o egresso para o mercado de trabalho porque exercita a avaliação, a sistematização e a decisão de condutas. O empresário júnior precisa se comunicar com os clientes, colegas e com o público em geral, de forma confiável e acessível com habilidades de escrita e leitura. O trabalho envolve compromisso, responsabilidade, empatia, proatividade, trabalho em equipe e gerenciamento. Os acadêmicos são estimulados a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. Forma empreendedores, gestores e empregadores. Danieli Santer, que ocupou a função de diretora administrativo financeiro nas gestões 2017 e 2018, fala sobre sua experiência na EJ e a importância no âmbito acadêmico:

*"O CEANUT é uma família, aprendemos a entrar no mercado de trabalho, me senti mais capaz de tomar decisões, liderar uma equipe, saber conversar com pessoas e clientes, saber administrar financeiramente a empresa, capacitar os membros, executar um serviço de qualidade. Como estudante, eu pude ter a experiência do mercado de trabalho. Hoje, na residência multiprofissional, mesmo sendo uma área diferente da experienciada no CEANUT, tenho coragem para me posicionar, liderar, verbalizar. Foi a minha melhor experiência na faculdade. O empreendedorismo é essencial em qualquer área da nutrição. Conhecimentos técnicos específicos, que nem sempre são vistos em sala de aula." Danieli Santer (Gestões 2017 e 2018)*

Ademais, a Universidade busca, através de ações, melhorar o desempenho acadêmico e prevenir índices indesejáveis de retenção e evasão dos cursos. As causas da evasão são o resultado da união de vários fatores que influenciam na decisão do aluno, sendo um desses fatores, o ingresso de estudantes desprovidos de informações a respeito da profissão e curso escolhido. Desta forma, a Empresa Júnior, pode ser encarada como uma atividade pedagógica que tem seus objetivos muito claros: aproximar o estudante do curso de graduação de sua função real, auxiliando na redução dos índices de evasão, retenção e reprovação. A acadêmica Franciele Alves dos Santos, iniciou na EJ como consultora em 2017 e ocupou o cargo de presidente no ano de 2018 e fala que a experiência a fez permanecer no curso de nutrição e vislumbrar novas perspectivas:

*“Eu estava em um momento difícil da vida, pensando em sair da faculdade e resolvi dar uma chance para a experiência do CEANUT. Se eu estou na graduação hoje é por causa do CEANUT, tenho muito a agradecer, fez eu me reencontrar e mostrou que eu não deveria ter pensado em desistir em nenhum momento. Me fez ver outro lado na nutrição que gostei muito. Trabalhar questões e projetos que não vivemos na graduação, aprofundar conhecimentos, agregar mais conhecimento além das disciplinas, olhar expandido sobre administração, marketing e outros conhecimentos universais”.*

A nutricionista Geórgia Luíza Regla comenta que:

*“o CEANUT foi um divisor de águas, estava muito em dúvida quanto ao curso e participar da EJ me deu forças para seguir na graduação. Abriu portas incríveis e mostrou novas possibilidades de trabalho que não sabia que era possível uma nutricionista exercer. Conseguir de fato ver como funciona o mercado de trabalho, trabalhar com o sonho das pessoas e conseguir realizar de fato o sonho”.*

Fazer parte de uma Empresa Júnior traz um forte sentimento de pertencimento. A oportunidade de aprender a teoria na prática de forma afetiva e significativa torna a aprendizagem aprazível e isso gera responsabilidade e vivência. O CEANUT cumpre seu propósito que é estimular o trabalho em equipe com liderança, ética, empatia, resiliência e otimismo.

## **No contexto de empresas juniores no estado e no Brasil**

O CEANUT pertence ao Movimento Empresa Júnior (MEJ), que tem como propósito a busca por um Brasil mais empreendedor. A nível nacional, os voluntários trabalham para formar pessoas comprometidas e capazes de transformar o país por meio da realização de mais e melhores projetos, que impactam cada vez mais a sociedade. Desde 2010, o MEJ já impactou mais de R\$ 70.000.000,00 na economia brasileira, que são integralmente reinvestidos na educação empreendedora dos estudantes. Além disso, existem algumas instâncias responsáveis por representar e potencializar o MEJ. São elas:

1. Confederação Brasileira de Empresas Juniores - Brasil Júnior (BJ): organização nacional que representa e potencializa o MEJ brasileiro.
2. Federação de Empresas Juniores do Estado do Rio Grande do Sul (FEJERS): organização estadual que representa e fortalece o MEJ gaúcho.
3. Núcleo de Empresas Juniores de Porto Alegre (NEJ POA): organização que representa, engaja e fortalece a rede portoalegrense.

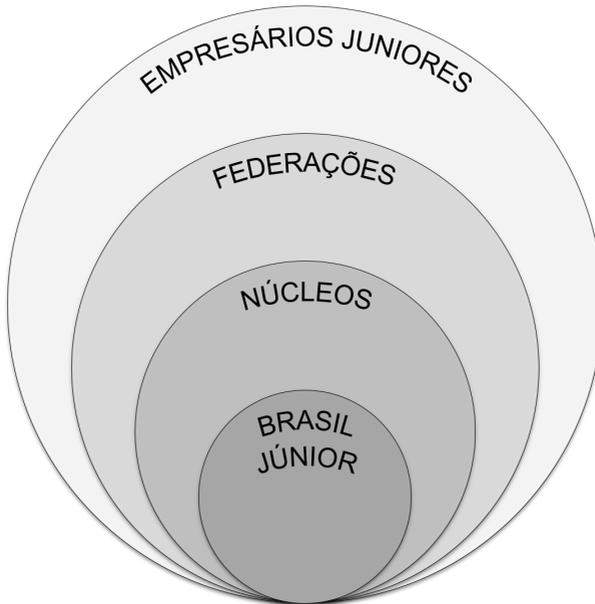


Figura 1. Representação gráfica das instâncias do Movimento Empresa Júnior.

Estar em contato com estas entidades amplia a visão dos empresários juniores e confere uma maior maturidade à EJ por conta do intenso desenvolvimento. Nesse sentido, ao longo dos anos, houve uma mudança de perspectiva que fez com que a equipe buscasse o processo de federação, e com isso novas oportunidades relacionadas a projetos e desenvolvimento dos membros. Então, em 23 de outubro de 2015, o CEANUT vinculou-

se à Federação de Empresas Juniores do Estado do Rio Grande do Sul (FEJERS), a primeira EJ da área da saúde da organização.

A federação foi um marco para a história do CEANUT, pois além do estímulo por pertencer a uma rede, também se ampliou o contato com outras empresas juniores no Rio Grande do Sul. A equipe passou a sonhar grande com metas mais ousadas, tendo consciência do suporte de voluntários experientes focados na resolução de problemas. Posteriormente, a partir da percepção de que era necessário somar conhecimentos para agregar valor e complementar a execução dos projetos, o CEANUT também firmou parceria com duas empresas juniores, a Empresa Júnior de Engenharia Civil (EJECiv) e a Empresa Júnior de Engenharia de Alimentos (EAli), ambas da UFRGS. Esta foi a primeira vez na história do MEJ gaúcho que duas EJ se uniram para realizar um projeto em conjunto.

Para mensurar o impacto das empresas juniores, a rede utiliza indicadores específicos que avaliam não somente o número de projetos e faturamento, mas também presença em eventos, número de membros que executam projetos, realização de projetos de impacto que contemplem pelo menos um dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, desenvolvimento de projetos em parceria com outras EJ e satisfação dos clientes.

## Cases de sucesso

Todos os projetos realizados pelo CEANUT contribuem de alguma forma para o desenvolvimento de habilidades e competências da equipe, acrescentando novas percepções. Sob outra perspectiva, a EJ possibilita a realização dos sonhos de seus clientes, que buscam os projetos de consultoria para executar uma ideia de que até então estava apenas no papel.

Alguns cases de sucesso que fizeram a EJ ser conhecida e formar a primeira impressão de negócio, cita-se a Base Juice, Oca Tupi e a Mulheres Mirabal. A Base Juice foi um projeto de desenvolvimento de sucos saudáveis prensados a frio, realizado do início ao fim, envolvendo pesquisa de mercado, pesquisa técnica para embasar as propriedades dos ingredientes, estudo

de embalagens, testes de receitas e análise sensorial para definir as melhores opções.

*"Um único profissional não teria me dado todas as informações e respaldos que o CEANUT ofereceu."* Bianca Hubert – Proprietária da Base Juice

Para a Oca Tupi, o CEANUT desenvolveu todas as ferramentas necessárias para a cliente iniciar o seu negócio, desde fichas técnicas e rotulagem dos produtos, até layout de produção e manual de boas práticas, o primeiro a ser desenvolvido na EJ. A equipe teve a oportunidade de reforçar e adquirir conhecimentos em boas práticas e sobre as legislações vigentes.

*"O projeto me ajudou muito. A equipe sempre foi muito eficiente, dedicada e atenciosa."* Cláudia Baptista, Proprietária da Oca Tupi

Mas foi com a Mulheres Mirabal, projeto social em parceria com a Enactus UFRGS, organização internacional de fomento ao empreendedorismo social no meio universitário, que o CEANUT conquistou muitos admiradores no meio acadêmico, pois desenvolveu rótulos de *brownies* produzidos pela Casa de Referência da Mulher – Mulheres Mirabal, movimento de apoio a mulheres em situações de risco e violência. A rotulagem possibilita ampliar a venda dos produtos, gerando mais renda ao grupo.

*"O atendimento foi maravilhoso e sempre com muita atenção. O serviço prestado e a entrega foram ótimos e o resultado nos impressionou pela qualidade."* Gabriela Berriel, Enactus UFRGS

## Organização interna e conselhos de apoio

Considerando a divisão de responsabilidades e a efetividade do CEANUT, a EJ possui cargos específicos segmentados em áreas conforme uma empresa sênior. A diretoria executiva conta com cinco cargos, responsáveis pela estratégia geral e por liderar as equipes. Para o sucesso na execução de projetos e vendas, existem três cargos de gestão. Os demais

membros atuam diretamente nos projetos como consultores, sendo este o primeiro cargo efetivo da jornada do empresário júnior.

O CEANUT também conta com o apoio de dois conselhos próprios. O Conselho Fiscal é composto por dois integrantes, professores ou ex-membros, que acompanham e revisam semestralmente as questões fiscais e administrativas da EJ. O Conselho Consultivo é o órgão de consulta da EJ, podendo ser composto por ex-membros, professores e profissionais de diversas áreas, que estão sempre disponíveis para auxiliar a equipe em qualquer situação. A renovação dos conselhos acompanha a troca de gestão a cada semestre.

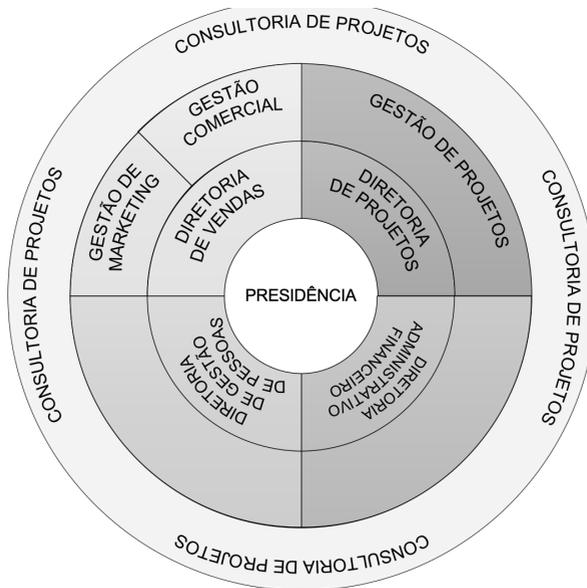


Figura 2. Organograma da estrutura administrativa do CEANUT.

Crescimento nos últimos anos e o CEANUT nos dias de hoje Nove anos após a sua fundação, é consenso que o CEANUT adquiriu uma expressiva maturidade, fruto das vivências em sucessivos desafios e da intensa dedicação. Em 2019, por meio de processos comerciais efetivos e membros engajados, a EJ readequou o portfólio de serviços de acordo com as necessidades

do mercado e expandiu ainda mais seus horizontes, esforços que resultaram na execução de 154 projetos para micro e pequenas empresas, dentre os quais 93 foram considerados de alto impacto, ou seja, ligados aos ODS, e 6 foram desenvolvidos em parceria com outras EJ da UFRGS, contabilizando um faturamento 40% maior ao ano anterior. A experiência também reflete em hábitos já enraizados, como utilização de plataformas para execução de projetos e comunicação, processos bem definidos e retenção de informação. Tais práticas são essenciais para uma equipe com maior número de membros, como é o caso do CEANUT, que atingiu a maior formação da sua história em julho de 2020, com mais de 30 empresários juniores.

Em 2020, a pandemia causada pelo novo coronavírus marcou o mundo expressivamente e no CEANUT não foi diferente, exigindo uma alta capacidade de resiliência e intensa adaptação. Dentre os desafios, a equipe preocupou-se principalmente com a garantia do bem-estar dos membros, o suporte adequado aos serviços de alimentação e a adaptação ao novo formato de trabalho remoto juntamente com as aulas online. Nesse momento, a diretoria de gestão de pessoas foi fundamental no cuidado dos membros, realizando desde pesquisa de clima para verificar a motivação e bem-estar perante o trabalho e relacionamentos pessoais, até momentos descontraídos em encontros por videochamada com dinâmicas e jogos, o *happy hour* do CEANUT.

Manter a equipe motivada, empoderada e conectada ao propósito também foi uma forma de garantir que o CEANUT tivesse êxito ao oferecer apoio as empresas do setor alimentício, afetadas significativamente pela pandemia. Entendendo que o momento exigia uma abordagem ainda mais empática, a EJ repensou a sua estratégia comercial e focou em marketing digital, gerando conteúdo e comunicando-se ativamente nas redes sociais. Em conjunto com a FEJERS, foram realizadas consultorias gratuitas gerando insights\* para superação dos desafios dos clientes.

---

\**Insights*- é uma palavra inglesa que significa clareza súbita na mente, capacidade de entender verdades ocultas ou ainda a habilidade de discernir a verdadeira natureza de uma situação. No mundo dos negócios, o *insight* é como uma epifania e tem sido usado para descrever o processo de solução de problemas que leva à inovação.

O novo contexto também demandou novos serviços, envolvendo muito estudo e pesquisa. Além da mudança na coleta de informações para execução de rotulagem e ficha técnica, adaptadas para formato remoto por videochamadas e registros em fotos, adicionou-se ao portfólio a assessoria em serviços de alimentação, que envolve análise e planejamento de cardápio e implantação de boas práticas. Alguns serviços ficaram impossibilitados, como o coffee break, e outros podem ser realizados à distância dependendo do projeto. Projetos em parceria com outros cursos além das parcerias firmadas anteriormente, como administração, design e engenharia de materiais, também são essenciais para oferecer uma solução mais completa e rápida aos clientes.

Em suma, vivendo um dia de cada vez e adaptando a rotina a nova realidade, foi possível gerar novos aprendizados e, como consequência, indicadores positivos de crescimento. Para o futuro, o CEANUT visa ampliar o desenvolvimento pessoal e profissional dos membros por meio do crescimento em número e variedade em projetos. Além disso, busca-se atingir cada vez mais pessoas no curso de Nutrição, realizando um efetivo gerenciamento de equipe. O desejo pela formação de lideranças é praticamente eterno, formando pessoas comprometidas e capazes de fazer a diferença no CEANUT, na nutrição e na sociedade como um todo por meio do empreendedorismo.

Agradecimentos aos que contribuíram para o capítulo do livro com depoimentos e resgates da história do CEANUT:

Angélica Reis	Geórgia Regla
Bruna Dimer	Manoela Pereira
Carolina Abella	Mariana Madalosso
Cenira Rodrigues	Maurem Ramos
Constance Oderich	Nicoli Bonalume
Daiane Lanferdini	Raísa Homem
Danieli Santer	Renata Steffens
Franciele Alves	Ricardo Novossat
Gabriela Martini	Thais Abella

## Referência

Brasil, 2018. Resolução Conselho Federal De Nutricionistas N° 600, De 25 De Fevereiro De 2018. Disponível Em: < [Https://Www.Cfn.Org.Br/Wp-Content/Uploads/Resolucoes/Res\\_600\\_2018.Htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/Resolucoes/Res_600_2018.Htm). Acesso Em: 10/08/2020.

## **PET Saúde - Programa de Educação para o Trabalho em Saúde**

*Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz\**  
*Ilaine Shuch\**  
*Raquel Canuto\**

O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde) é uma iniciativa do Ministério da Saúde para qualificação dos profissionais da saúde, em conjunto com a formação de estudantes de graduação da área da saúde em ações de práticas de iniciação ao trabalho. Foi instituído pela Portaria Interministerial MS/MEC nº 1.8026, de 26 de agosto de 2008. O PET-Saúde tem como pressuposto a educação pelo trabalho, e é um importante dispositivo voltado para o fortalecimento das ações de integração ensino-serviço-comunidade, por meio de atividades que envolvem o ensino, a pesquisa, a extensão universitária e a participação social.

O programa é destinado aos preceptores, estudantes e docentes de curso de graduação da área da saúde que, representados por suas instituições de ensino, em conjunto com as secretarias de saúde estaduais e municipais, elaboram projetos cujas ações contemplam recomendações do Ministério da Saúde para a qualificação dos profissionais e formação de estudantes da área de saúde em consonância com as necessidades do SUS. Para participar do programa é necessário que o projeto das instituições de ensino em parceria com os serviços de saúde tenha sido selecionado por edital.

O Curso de Nutrição participou ativamente de todas as edições do PET-Saúde em que a UFRGS foi contemplada pelo programa. Nesse sentido, este capítulo tem por objetivo traçar uma breve história da participação do Curso de Nutrição da UFRGS nas diferentes edições do PET-Saúde.

---

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

Em primeiro lugar, cabe ressaltar que o PET-Saúde foi proposto no contexto da implementação de diversas políticas de inclusão social nas universidades, especialmente na área da saúde e na educação, a partir do diagnóstico que a formação na área da saúde era alheia à organização setorial e ao debate crítico sobre o cuidado na saúde, apresentando pouca ou nenhuma relação com a realidade social e epidemiológica da população. Além disso, uma abordagem interdisciplinar e de trabalho em equipes multiprofissionais raramente eram explorados pelas instituições formadoras na graduação, o que se reproduz nas equipes de saúde, resultando na ação isolada de cada profissional e na sobreposição das ações de cuidado e sua fragmentação. Assim, o PET-Saúde é política pública de educação e saúde, que visa tanto qualificar a formação, como a formação na área da saúde.

Em 2008, a UFRGS implantou o Pró-Saúde, em parceria com os cursos de Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Nutrição e Psicologia. No mesmo ano, ocorreu a primeira edição do PET-Saúde, denominado PET-Saúde Atenção Primária. A Nutrição, junto aos demais cursos da área da saúde da UFRGS, lançou-se em novos desafios. Algumas questões centrais norteavam esse novo momento: (1) como contribuir com o trabalho das Estratégia Saúde da Família (ESF)? (2) Como organizar o quadro de docentes da área, que ainda era muito pequeno, para dar conta do planejamento, organização e execução das atividades demandadas naquele momento? Ao mesmo tempo, configurava-se um momento especial de oportunidades para responder às necessidades do curso de encontrar novos espaços de práticas e de realização do internato em nutrição social. O internato tinha uma carga horária bastante expressiva e mantinha os alunos durante 30 horas semanais em campo, durante quatro meses, revezando três grupos durante o ano. Também, vislumbrava-se a possibilidade de qualificar os nossos espaços de formação prática, integrando universidade e equipes de saúde numa perspectiva de formação de estudantes e preceptores voltados às necessidades do Sistema Único de Saúde (SUS), e atendendo as Diretrizes Nacionais dos Cursos de Graduação em Saúde e as Diretrizes específicas para a graduação em Nutrição.

As experiências práticas de formação em nutrição na área da saúde coletiva até aquele momento eram ofertadas nas Unidades de Saúde do Centro de Saúde Murialdo, na Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Cecília, e nas unidades de ESF nas Ilhas, gerenciadas pelo Hospital Moinhos de Vento, as quais, com exceção da UBS Santa Cecília, estavam reduzindo seus espaços de estágio.

Quando a universidade decidiu assumir o Distrito Glória-Cruzeiro-Cristal como Distrito Docente Assistencial, dentro da proposta do Pró-Saúde II, o Curso de Nutrição já indicava a necessidade de ampliar espaços e qualificar as práticas no campo da saúde coletiva, tendo em vista o resultado da avaliação do curso e a reforma curricular que se colocava necessária.

As ações do PET-Saúde foram concomitantes e integradas às atividades do internato, facilitando a interação de áreas e formação interdisciplinar. O trabalho era realizado nas unidades de saúde do distrito, com equipes de ESFs e, incluindo ações no Núcleo de Atenção à Saúde da Criança e do Adolescente (NASCA) e Centro de Orientação e Aconselhamento Sorológico (COAS). Além do Centro de Saúde Vila dos Comerciantes, as comunidades e Unidades de Saúde Glória e Cristal compunham os espaços de inserção.

A estratégia para desenvolver as ações da Nutrição na proposta do PET Saúde Atenção Primária foi norteadas pelos objetivos gerais principais de realizar diagnóstico, planejamento e intervenção que contribuíssem para a construção de indicadores de alimentação, nutrição e saúde no DGCC; buscar integração ensino serviço com vistas a implementação dos princípios do SUS e fortalecer o papel da Nutrição na Atenção Primária à Saúde; programar estratégias de apoio matricial junto às equipes de saúde da família; levantamento das demandas da área da nutrição no território local; atuar em programas específicos de alimentação, nutrição e saúde nas escolas e territórios. Foram atividades importantes que contribuíram com os serviços de saúde, mas principalmente ajudaram a desenvolver uma perspectiva diferente da atuação do nutricionista na área da saúde coletiva. A professora Maurem Ramos coordenou as ações do curso de nutrição dentro do projeto. A preceptorial foi definida em conjunto com o gestor do Distrito.

Este primeiro projeto PET-Saúde ocorreu em um momento muito propício das condições políticas e de apoios financeiros para alterações no projeto pedagógico que se faziam necessárias. Naquele momento, além do PET e do Pró-Saúde II, o Ministério da Educação lança a política de ampliação do ensino superior brasileiro, através do REUNI, permitindo a duplicação das vagas na Graduação em Nutrição e assim, justificar a ampliação de vagas docentes do quadro de carreira, consolidando o nosso curso que já chegava aos 10 anos. Dessa forma, a primeira edição do PET-Saúde foi essencial para configuração dos novos espaços de atuação do curso, principalmente, na área de Nutrição em Saúde Coletiva. Mas também foi importante para o fortalecimento e a amadurecimento da própria área e para a sua integração com os demais cursos da área da saúde.

Já entre os anos 2012 a 2015 a UFRGS participou do PET-Saúde com o desenvolvimento de três projetos: PET Saúde, PET Vigilância em Saúde e PET Redes de Atenção à Saúde. Os 3 grandes projetos se desmembraram em um total de quinze subprojetos e 265 participantes, entre professores tutores, profissionais da saúde preceptores e estudantes dos cursos da área da saúde monitores. O Curso de Nutrição participou do projeto PET - Promoção da saúde, prevenção e cuidado de doenças crônico-degenerativas: atividades físicas/práticas corporais & alimentação saudável/cultura alimentar, manejo do diabetes e hipertensão na atenção primária, no ano de 2012 a 2014, junto com os cursos de educação física e medicina.

Os objetivos do grupo foram estimular as práticas corporais e alimentação saudável, tomando como ponto de partida os conhecimentos, práticas usuais e recursos da comunidade, como também identificar e avaliar a qualidade do cuidado prestado aos indivíduos portadores de diabetes e hipertensão que vivem nas comunidades das Estratégias de Saúde da Família (ESF) participantes do PET. Ainda se buscou oferecer treinamento para alunos e profissionais da rede nas atividades necessárias à promoção da atividade física, alimentação saudável e cuidado com pessoas portadoras de diabetes e hipertensão arterial. O grupo era composto por três tutores professores da UFRGS (Nutrição, Educação Física e Medicina de Família), seis preceptores da Rede

Municipal de Saúde de Porto Alegre (duas enfermeiras, uma médica, um farmacêutico, uma fisioterapeuta e uma psicóloga) e doze alunos (quatro da Medicina, quatro da Nutrição, dois da Educação Física e dois da Fisioterapia). alocados em seis diferentes estratégias de saúde da família do Distrito Docente-Assistencial Glória-Cruzeiro-Cristal envolvidas com o presente projeto. As professoras do Curso de Nutrição que participaram do projeto foram Michele Drehmer e Raquel Canuto.

Como principais atividades realizadas pelo projeto podem-se destacar:

1. atividades de reconhecimento de território, através de caminhada com agentes comunitários e de educação;
2. foi realizado um estudo com objetivo foi avaliar se as metas de controle do diabetes e da HAS estavam sendo atendidas pelos usuários adstritos às ESF. Foram revisados prontuários médicos de 2176 famílias, pelos acadêmicos dos cursos de Medicina, Fisioterapia e Nutrição;
3. mapeamento do território, destacando-se os principais pontos para corporal em espaços destinados ao lazer, equipamentos sociais, informações sobre a unidade de saúde e principais formas de acesso aos alimentos pela comunidade na região: supermercados, bares, vendas e feiras locais;
4. desenvolvimento de um grupo de caminhada em áreas próximas às unidades;
5. foi realizada avaliação do estado nutricional dos alunos de uma escola estadual e de uma creche comunitária, além de atividades de educação nutricional em ambos espaços, com participação dos professores, pais e profissionais de saúde das equipes;
6. um grupo de educação em diabete também foi desenvolvido. Este grupo teve como objetivo implementar um programa de atenção intensiva e foi ministrado por duas acadêmicas de Fisioterapia, uma da Nutrição e uma da Medicina. Por fim, os alunos tiveram grande inserção em atividades do Programa de Saúde na Escola.

Em 2015, sob o título temático PET-Saúde/GraduaSUS, a iniciativa PET direciona editais como foco para a mudança curricular das graduações da saúde, em alinhamento às Diretrizes Curriculares Nacionais; qualificação dos processos de integração ensino-serviço-comunidade; e para a formação de preceptores e docentes. O programa, assume como pressupostos norteadores das mudanças curriculares a interdisciplinaridade, a interprofissionalidade, a integração ensino-serviço, a humanização do cuidado, a integralidade da assistência, e o desenvolvimento das atividades que considerem a diversificação de cenários de práticas e redes colaborativas na formação para o SUS. Uma das especificidades desse edital foi que as instituições participantes deveriam, obrigatoriamente ter o curso de Medicina inserido na proposta.

A UFRGS foi aprovada neste edital com a composição de 3 grupos de cursos, cada um com seus respectivos projetos de trabalho e objetivos: 1) Grupo Odontologia-Nut: realizar diagnóstico da situação dos cursos no que diz respeito aos seus Projetos Político-Pedagógicos - Currículos , 2) Enfermagem-Psicologia: realizar Rodas de Conversa sobre a formação para o SUS, integrando, nos serviços, professores/alunos-profissionais-usuários, 3) Medicina-Fisioterapia: desenvolver tecnologia de simulação na formação em saúde, integrando ensino-serviço/cenários de prática(s).

O projeto do grupo Odontologia-Nutrição analisou os conteúdos curriculares de todos os planos de ensino de atividades obrigatórias (vigentes em 2016) de seis cursos (Enfermagem, Fisioterapia, Nutrição, Medicina, Odontologia e Psicologia) buscando responder a seguinte pergunta: Em que medida os cursos estão respondendo às premissas destas ações/políticas que buscam formar profissionais para uma atuação que priorize o cuidado integral, humanizado, multiprofissional e atenda as necessidades reais da população e do SUS? Foi idealizada uma matriz analítica para dar conta da análise documental em dois eixos 1) competências e habilidades comuns aos cursos de saúde, de acordo com os termos das DCN dos cursos selecionados e 2) conteúdos que poderiam abranger as características de uma formação para o trabalho no SUS. Como resultado da análise observou-se, de modo geral, que os planos de ensino dos

diferentes cursos refletem fragilidades e apontam para processos formativos apoiados em práticas tecnicistas e concentrado nos ambientes hospitalares, mostrando que conteúdos e temas centrais para o trabalho no SUS, como educação permanente, liderança, integralidade e humanização, são abordados de forma muito incipiente quando comparados aos conteúdos básicos ou técnicos dos cursos. Já, como potencialidade, destacaram-se os estágios curriculares obrigatórios e seu papel na integração ensino-serviço-comunidade como propulsores da formação mais crítica e reflexiva, ancorada nos princípios e realidade dos serviços de saúde e seu potencial transformador na formação em saúde. Todos esses resultados do projeto foram apresentados para os cursos estudados. As professoras do Curso de Nutrição que participaram do projeto foram Eliziane Ruiz, Vanuska Lima da Silva e Juliana Bernardi.

Para o curso de Nutrição, ressalta-se que os resultados do PET GraduaSus contribuíram para se pensar no processo de reorientação do seu modelo curricular, já que estava ocorrendo, justamente nesse período, a reforma curricular do curso. Nesse sentido, o PET propôs, juntamente com outros movimentos e ações que estavam ocorrendo internamente ao curso, uma reformulação do currículo que respondesse às demandas das políticas de saúde e educação vigentes no país.

Cabe destacar que os projetos PET foram desenvolvidos nos serviços de saúde do Distrito Glória/Cruzeiro/Cristal e do Distrito Centro. Esses dois territórios assistenciais do sistema municipal de saúde de Porto Alegre são locais com concentração de ações em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e constituem-se, de certa forma, territórios de saúde-escola para iniciativas de ensino e extensão, além de atividades de pesquisa da UFRGS e do Curso de Nutrição.

Para finalizar, é importante ressaltar que, dentre tantos desafios e fragilidades que se colocaram no caminho desta política pública que é o PET, fica a certeza que a qualificação do SUS também passa pelos processos de formação em saúde e pelo papel que desempenham juntas todas as instituições e os atores envolvidos – profissionais e gestores de saúde, docentes e

discentes e usuários do sistema. É apostando em uma formação em saúde comprometida com as necessidades sociais e em saúde que acreditamos ser possível transformações na realidade. Além disso, o PET-Saúde mostrou-se essencial na consolidação e qualificação do Curso de Nutrição da UFRGS, de seus docentes e discentes.

## Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Pró-Saúde: objetivos, implementação e desenvolvimento potencial. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 86 p. il. – (Série C. Projetos, Programas e Relatórios); ISBN 978-85-334-1353-5.
2. FERLA, Alcindo Antônio, ROCHA, Cristianne Maria Famer, DOS SANTOS, Liliane Maria (organizadores). Integração ensino - serviço: caminhos possíveis? Porto Alegre: Rede UNIDA, 2013. 140 p.: il. - (Cadernos da Saúde Coletiva; v.2).
3. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES n 5, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39. Brasil.

## O Curso de Nutrição no Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*Ana Beatriz Almeida de Oliveira\**  
*Gabriela Corrêa Souza\**  
*Jussara Carnevale de Almeida\**  
*Virgílio José Strasburg\**  
*Zilda Elizabeth de Albuquerque Santos\**

### Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Idealizado por professores da Faculdade de Medicina, na década de 1930, o Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) começou suas atividades no início dos anos 70, após assinatura da Lei 5.604<sup>1</sup>, que criou a Empresa Pública de Direito Privado HCPA. O HCPA é uma instituição pública e universitária, integrante da rede de hospitais universitários do Ministério da Educação (MEC), vinculado academicamente à Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) (HCPA, 2020). Atualmente (2020) possui 935 leitos (sendo 700 destinados para atendimento clínico e cirúrgico, 150 para terapia intensiva e 50 para emergência) e mais de 6000 colaboradores<sup>2</sup>.

É um hospital que segue padrões internacionais de atendimento, infraestrutura e qualificação profissional, com foco na qualidade e segurança de pacientes e profissionais, certificado desde 2013, pela Joint Commission International (JCI)<sup>2</sup>. Por ser o hospital escola da UFRGS, alunos e professores do curso de Nutrição utilizam sua estrutura para atividades de ensino, pesquisa e extensão, desde a criação do curso.

---

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

## O Curso de Nutrição e o Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA

Quando o curso de Nutrição foi criado, no ano 2000, a primeira coordenadora, doutora Elza Daniel de Melo, gastro-pediatra e nutricionista, professora do Departamento de Pediatria da Faculdade de Medicina (FAMED), também assumiu a chefia do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), aproximando a academia das atividades assistenciais. Uma das primeiras atividades do curso junto ao SND foi uma prática de extensão na qual os alunos acompanhavam as atividades das nutricionistas da área clínica, com o objetivo de conhecer o papel destas em uma instituição hospitalar.

Naquela época, o SND era vinculado administrativamente à Coordenadoria de Hotelaria do hospital e sua principal missão era produzir refeições para pacientes e colaboradores. Como chefe do SND, a coordenadora do curso reorganizou as rotinas do serviço, inserindo as nutricionistas clínicas nas diferentes equipes assistenciais do hospital, para que as mesmas trabalhassem integradas com médicos e enfermeiros no cuidado aos pacientes, participando dos rounds e discussões de caso.

Paralelamente elaborou, em conjunto com a equipe de nutrição clínica, protocolos assistenciais para o cuidado em nutrição. Estes protocolos tinham o objetivo de padronizar as condutas da avaliação nutricional até a prescrição dietética, a partir de evidências científicas. Criou ainda as comissões de Dietas e Padronização.

A Comissão de Dietas tinha como função padronizar todas as dietas oferecidas aos pacientes, descrevendo os alimentos que compunham cada refeição, bem como o valor nutricional das refeições e da dieta como um todo. A Comissão de Padronização, tinha como foco padronizar as dietas enterais e suplementos orais oferecidos aos pacientes, elencando os produtos por categorias (não mais por nome comercial) para que desta forma fossem adquiridos, via licitação pública, por meio de pregão, pelo Serviço de Compras do hospital. Este grupo também ficou responsável por receber, em dia e horário agendado, as visitas dos fornecedores, que até então eram realizadas de maneira aleatória e individualmente pelas nutricionistas.

Para que fosse viável (e racional) a produção das diferentes refeições padronizadas pela comissão de dietas, nutricionistas clínicas e de produção realizaram ajustes nos cardápios. Isso também possibilitou um alinhamento com o serviço de compras e almoxarifado para que os alimentos estivessem disponíveis nos dias programados. Outra mudança importante, foi implementação de uma rotina assistencial à noite, passando o SND a ter nutricionista durante 24 horas.

Estas ações contribuíram significativamente para que o SND não fosse mais visto pelo staff do hospital como um serviço que prioritariamente produzia refeições e passasse a ser reconhecido também por sua atuação na terapia nutricional. Os nutricionistas da seção de nutrição clínica ocuparam um importante espaço na assistência aos pacientes, contribuindo efetivamente, na promoção e recuperação da saúde destes.

Após os três anos iniciais do curso, com aulas teóricas e teórico-práticas, os alunos, em 2003, iniciaram os estágios das áreas de Nutrição Clínica e Produção de Refeições, nas dependências do hospital. Os alunos da área clínica eram orientados por nutricionistas clínicas e realizavam atividades assistenciais nas diferentes equipes médicas do hospital, sendo supervisionados, regularmente, por professores do curso. Um modelo semelhante ao que existe atualmente.

Na área de produção de refeições, da mesma forma que a área clínica, os alunos eram orientados pelas nutricionistas da produção, acompanhando todo o processo de produção de refeições para pacientes e colaboradores, realizando atividades desde o planejamento do cardápio, passando pelas solicitações de compras, recebimento dos alimentos, armazenamento, pré-preparo e preparo, com supervisão regular dos professores do curso.

Entre 2004 e 2017, o SND voltou a ter como chefe nutricionistas contratadas, que deram seguimento e ampliaram as ações iniciadas na gestão anterior. Neste período, os professores mantiveram suas atividades de ensino, pesquisa e extensão com os alunos, nas dependências do hospital. Em 2009, a parceria entre professores e nutricionistas do HCPA resultou na criação do Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição (CESAN).

Gradativamente, até 2011, os professores substitutos do curso de Nutrição, com contrato temporário, foram sendo substituídos por professores permanentes; paralelamente o número de vagas de professores foi sendo ampliado, o que resultou em um corpo docente maior, alinhado não somente com as diretrizes curriculares nacionais, mas sobretudo com o projeto pedagógico do curso, que já estava em processo de atualização. Como resultado deste processo, em 2014, foi criado o Departamento de Nutrição (DENUT) dentro da Faculdade de Medicina (FAMED).

Neste mesmo ano, o SND iniciou um processo de reestruturação de sua gestão, objetivando uma maior aproximação com os professores do curso de Nutrição. A gestão do serviço passou a ocorrer de forma colegiada; e, para tal, foram criados seis colegiados: do SND, Ensino, Pesquisa, Seção de Distribuição de Alimentos, Seção de Nutrição Clínica, Seção de Produção de Alimentos e Seção Atenção Básica. Cada colegiado foi composto por membros das diferentes categorias funcionais do SND e professores que, em conjunto, passaram a discutir problemas, indicadores, resultados, assim como planejar ações de melhorias e crescimento para o serviço.

Em 2017, entendendo a importância do SND para as atividades de ensino, pesquisa e extensão do curso, os professores voltaram a assumir a chefia do serviço, sendo a professora Vera Lúcia Bosa indicada, pelo DENUT, como a nova chefe do serviço para a gestão 2017/2020 e reconduzida para a nova gestão que iniciou em 2020.

Atualmente, o SND é responsável por produzir e distribuir alimentação para: pacientes (café da manhã, almoço, jantar, ceia e lanches intermediários, além de mamadeiras e dietas por sonda); colaboradores (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, no refeitório); acompanhantes que, por legislação, tem direito a refeições (no refeitório de acompanhantes ou nos leitos, quando o familiar não pode ficar sozinho) e para as crianças que frequentam a creche (almoço e lanches). Além disso presta assistência nutricional integrada às equipes multidisciplinares nas unidades de internação e na Unidade Básica Santa Cecília.

Para atender todas as rotinas, o serviço conta com uma equipe distribuída entre quatro seções:

- Seção de Produção de Refeições - responsável por planejar, organizar, executar e avaliar a produção das refeições aos pacientes e colaboradores, garantindo qualidade e segurança nos processos desde a compra até a entrega das refeições. É composta por sub-almoxarifado, setor de pré-preparo de carnes, salada, sobremesa, cozinha geral, dietoterapia, hotelaria, sopa, centralização, refeitórios, higienização de louças e utensílios. É constituída por 6 nutricionistas, 9 técnicas em Nutrição, 28 cozinheiros e 54 atendentes de alimentação.
- Seção de Distribuição de Refeições - responsável por planejar, organizar, executar e avaliar a distribuição das refeições aos pacientes, garantindo qualidade e segurança. É composta por 19 copas, Lactário, Central de Alimentação Enteral (CAE), Banco de Leite Humano (BLH) e creche. É constituída por 4 nutricionistas, 34 técnicos em Nutrição e 171 atendentes de alimentação.
- Seção de Nutrição Clínica - responsável por prestar assistência nutricional aos pacientes a partir de protocolos embasados em evidências. É composta por 30 nutricionistas que prestam assistência nutricional de forma integrada com as equipes multidisciplinares.
- Seção de Atenção Básica - responsável por prestar assistência nutricional aos usuários da Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Cecília, bem como participar e qualificar programas e políticas governamentais voltadas à área de Nutrição e Saúde.

Todas as seções do SND são campo de estágio do curso e possibilitam aos alunos atuarem nos diferentes níveis de atenção do Sistema Único de Saúde, bem como conhecer as diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.

O HCPA oferece assistência a inúmeras especialidades clínicas e cirúrgicas, para adultos, crianças, gestantes e idosos.

Nas unidades clínicas e cirúrgicas os alunos utilizam ferramentas de triagem e avaliação nutricional, classificam os pacientes de acordo com o nível de assistência nutricional, determinam os diagnósticos em nutrição e propõe conduta nutricional de acordo com protocolos institucionais.

Além de atendimento a pacientes internados, há também assistência a pacientes ambulatoriais. Nutricionistas contratadas e professoras, inseridas em diferentes equipes, realizam atendimento individual ou para grupos de pacientes, nestes espaços os alunos de graduação atuam em conjunto com profissionais, residentes e alunos de pós-graduação.

Para que a prescrição nutricional se efetive, os alunos que passam pela seção de produção de alimentos, vivenciam a rotina de elaborar cardápios (para pacientes, refeitório de funcionários e creche), gerenciar compras, receber e dispensar suprimentos, acompanhar o preparo das refeições, tudo dentro dos requisitos legais para a garantia higienicossanitária da produção de refeições por meio das boas práticas<sup>3</sup>. Além disso são desenvolvidas campanhas de educação alimentar e nutricional para os usuários do refeitório.

Na seção de distribuição de alimentos os alunos vivenciam o trabalho da equipe que entrega os alimentos aos pacientes, conhecendo os protocolos do serviço. As atividades de estágio curricular nessa seção tiveram início no segundo semestre de 2015. Desde então, vem contando sempre com duas a três estagiárias nas áreas de pacientes adultos (SUS, particular e convênio), pediatria, CAE, BLH e Lactário. A atuação do curso está em colaborar com nutricionistas da seção. técnicos de nutrição e atendentes de alimentação; com atividades de educação e pesquisa.

Tanto na seção da produção como na seção de distribuição, professores e alunos organizam treinamentos para os funcionários, de acordo com as necessidades levantadas junto às nutricionistas responsáveis pelas equipes. Entre outros assuntos, á foram discutidos: diminuição do desperdício, sustentabilidade, boas práticas, Guia Alimentar para a População Brasileira, rotinas de trabalho.

Na creche, além de atividades de educação alimentar com as crianças, os alunos promovem conversas com os professores e pais sobre alimentação saudável, o que já resultou em mudança do cardápio, com a troca e inserção de alimentos mais saudáveis e no projeto de extensão “horta na creche”. Este projeto apresentou-se como um instrumento de educação nutricional e ambiental reforçando o trabalho em equipe.

Os estágios no SND propiciam a realização de trabalhos de conclusão de curso, pôsteres e resumos para eventos, além de dissertações de mestrado, todos orientados por professores do curso e do PPGANS (Programa de Pós Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde).

Além das atividades nas diferentes seções do SND, os alunos participam de ações institucionais. Em outubro de 2017, a Diretoria Executiva do HCPA lançou o Programa “Cuidar também de quem cuida tão bem”, com o propósito de estabelecer ações voltadas à saúde e ao bem-estar dos funcionários. Duas professoras do Curso de Nutrição envolveram-se nesta atividade e ações de educação nutricional foram, e continuam sendo realizadas no hospital.

Por fim, o SND conta com uma nutricionista que cuida da qualidade, com dois focos principais: 1) as boas práticas (relacionadas a legislação na área de saúde e nutrição); e 2) a qualidade e segurança na assistência ao paciente (relacionada a JCI). Alunos em estágio curricular e não obrigatório podem trabalhar nas ações desta área dentro do SND.

## **Considerações finais**

O SND é um importante espaço de aprendizagem do curso de Nutrição, propicia que os alunos vivenciem diferentes áreas de atuação do nutricionista, contando com a supervisão direta e indireta não somente dos professores do curso, como por nutricionistas treinadas e qualificadas. Nestes espaços os alunos são expostos à realidade prática do trabalho do nutricionista, convivendo com outros profissionais, vivenciando a experiência de trabalhar em equipe.

Além de estágios, ainda há oportunidade de participar de pesquisas e atividades de extensão, não somente com professores nutricionistas, mas com profissionais e professores de diferentes formações, que atuam no HCPA. Cabe destacar também que diversas nutricionistas que hoje atuam nas diferentes áreas do SND HCPA, são egressas do curso de Nutrição da UFRGS.

## Referências

1. Brasil. Lei 5604 de 02 de setembro de 1970. Lei de criação da Empresa Hospital de Clínicas de Porto Alegre
2. HCPA. Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Pagina Institucional. <https://www.hcpa.edu.br/institucional/institucional-apresentacao/institucional-apresentacao-caracteristicas>
3. Rio Grande do Sul. Portaria nº 78 de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado, RS, 30 jan. 2009. 1 ed.

## **A constituição do núcleo de Nutrição da Atenção Primária à Saúde na Unidade Básica de Saúde Santa Cecília/HCPA**

*Ilaine Schuch\**  
*Mariana Dihl Schiffner#*  
*Michele Drehmer\**  
*Vivian Cristine Luft\**

A participação da nutrição nas atividades da Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Cecília/HCPA, ocorre desde a criação da unidade no ano de 2004. A UBS tornou-se um espaço para a realização do Internato em Nutrição Social do antigo currículo do curso, quando os alunos passavam trinta horas semanais nos locais, durante quatro meses em cada área. Como haviam três áreas de Internato a serem cursadas no último ano, nossos estudantes e professores tinham um calendário diferenciado, passando os doze meses do ano em campo de atuação, o que implicava em ter locais que acolhessem nossos alunos de forma permanente, e um processo de trabalho planejado e organizado.

A nutrição participou do grupo de criação da UBS e, nos anos seguintes, parte das atividades do Internato em Nutrição Social passou a acontecer naquele local. O trabalho foi crescendo à medida que a nutrição conseguia ampliar o seu corpo docente e buscar apoio da Direção da Unidade e da Pró-Reitoria de Graduação para a implantação de estrutura básica para o funcionamento do curso. Um dos marcos desse processo foi a criação e implantação, no ano de 2006, do Laboratório de Avaliação Nutricional. O curso buscava um espaço físico e também apoio para a criação do laboratório, o que era uma exigência explícita no relatório de avaliação do curso elaborado pelo Ministério da Educação (MEC) após visita de avaliação in loco, e foi na UBS Santa Cecília que este espaço foi conquistado.

---

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS

#Nutricionista, UFRGS

Houve uma junção de fatores: a necessidade do curso em responder à exigência do MEC, a vontade de constituir um laboratório onde os alunos pudessem ter contato com o público usuário do Sistema Único de Saúde (SUS) desde os primeiros semestres do curso e, o apoio da equipe da unidade, que também era composta por muitos professores do Departamento de Medicina Social, que alojava a maior parte dos professores de nutrição na época.

O LAN permitiu uma presença mais constante do nosso núcleo na UBS para as aulas práticas de antropometria e a realização do Internato Social. Também induziu a proposição de outras atividades que dessem visibilidade e sentido de utilidade acadêmica e de coletivo àquele espaço físico, tão caro para as equipes e, estas precisavam entender e serem convencidas de que um laboratório de avaliação nutricional fazia sentido em uma UBS. Assim, colocamos em prática uma das justificativas do LAN que era trabalhar no monitoramento nutricional da população usuária da UBS e, o retorno dos dados em forma de informação em saúde para as equipes foi muito positivo para o planejamento das ações.

Assim, atividades de extensão articuladas com o ensino e também a pesquisa, como o acompanhamento nutricional nas condicionalidades da saúde do Programa Bolsa Família, espaço de capacitação para implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no SUS, realização do monitoramento nutricional dentro do Programa Saúde do Escolar e capacitação de trabalhadores da Estratégia Saúde da Família dos 21 municípios ligados à 1ª Coordenadoria Regional de Saúde para implantação do SISVAN nos municípios são realizadas até o momento.

Implantamos um projeto de extensão universitária, que ajudou a manter um quadro de bolsistas que atuavam nas atividades do Laboratório. Muitos estudantes de nutrição já foram extensionistas na UBS, incluindo a nutricionista que atualmente é contratada pelo HCPA para trabalhar na UBS Santa Cecília. A partir da extensão, foram sendo constituídas parcerias com várias instituições como prefeituras, Secretaria Estadual de Saúde e Coordenadorias de Saúde, com o objetivo de capacitação de equipes de saúde dos municípios para a implantação do sistema de monitoramento nutricional das populações.

Com a expansão da educação superior em andamento naquele período com o Programa de Apoio à Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, foi possível a aquisição de equipamentos para o LAN com recursos desse programa e garantir a contratação, no ano de 2009, de uma nutricionista responsável técnica, através de concurso público.

O ano de 2010 foi, também, um momento marcante para a atuação e o fortalecimento da área da saúde coletiva. Além da contratação de mais professores para o Graduação, a área tomou a decisão de realizar todo o internato social na UBS uma vez que enfrentávamos um momento difícil de inserção em outros espaços de prática no Distrito Docente Assistencial Glória Cruzeiro Cristal.

Acolher todos os alunos e organizar o internato social de tal forma que possibilitasse aprendizagens para a formação com qualidade, foi um grande desafio. Entretanto, este desafio também resultou em aspectos muito positivos, especialmente termos de em inovações na organização e oferta da atenção nutricional para a população. A reorganização do nosso processo de trabalho, com a inserção de alunos e professores nas equipes da Estratégia Saúde da Família, a implantação do acolhimento nutricional, a formação de grupos de educação em saúde, alimentação e nutrição e a coordenação de programas específicos como o Programa Saúde na Escola e Bolsa Família, deu maior visibilidade da nutrição no campo da saúde coletiva e qualificou o trabalho na unidade. Até aquele momento, a equipe era formada apenas por nutricionista da UFRGS, professores, alunos e bolsistas de extensão.

Com a criação na UBS Santa Cecília do Programa de Residência em Atenção Primária em Saúde, da Residência Integrada Multiprofissional em Saúde/HCPA em 2015, e a inclusão do núcleo da nutrição, foi possível pleitear, junto a Direção do HCPA e Serviço de Nutrição e Dietética/HCPA, a contratação de um profissional nutricionista para atuar na Atenção Primária à Saúde. Atualmente são mantidas duas vagas de residentes nutricionistas (R1 e R2) e, além da nutricionista contratada pelo HCPA, contamos com duas nutricionistas da universidade na equipe de nutrição.

Mesmo o curso de nutrição atuando na UBS desde o ano de 2004, com alunos e professoras, foi somente a partir do momento em que o curso passa a fazer parte da gestão do Serviço de Nutrição e Dietética (SND/HCPA) que a nutrição da Atenção Primária UBS a Saúde tem possibilidade de interagir com este setor dentro do hospital, passando a compor uma sessão do SND o que fortaleceu o núcleo. A nossa atuação junto às equipes nos levou a assumir a gestão de vários programas e ações, e atualmente temos representação no Colegiado Gestor da UBS.

Outro aspecto importante é o desenvolvimento de linhas de pesquisa. Esta tem sido uma busca constante e que, com a abertura do Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição e Saúde, tem conseguido contar com podemos contar com alunos do programa para o desenvolvimento de pesquisas de epidemiologia nutricional com a população adstrita do território da UBS.

A relação da universidade com a UBS seja pelo ensino de graduação de diversos cursos, seja por meio de projetos de extensão e/ou pesquisas tem permitido experiências interprofissionais e interdisciplinares, que tornam este espaço rico e propício para uma formação mais comprometida com a realidade do Sistema Único de Saúde e o aprendizado de trabalho em equipe. A experiência tem mostrado que o reconhecimento da alimentação e nutrição como fator determinante da saúde e, conseqüentemente, da necessidade de o profissional nutricionista fazer parte da equipe, é ampliada a medida em que nossa atuação e formação se dá em um lugar onde muitos profissionais são formados, como médicos, enfermeiros, psicólogos, assistentes sociais, fisioterapeutas, fonoaudiólogos, farmacêuticos, dentre outros.

A expectativa é que essa experiência continue sendo aperfeiçoada e que a universidade possa manter o papel de protagonista na formação e na produção de novos conhecimentos teóricos e empíricos, que se traduzam em benefícios para a sociedade. Nesse sentido, a interação com outras instituições e serviços da rede de atenção à saúde torna o espaço da UBS uma espécie de laboratório onde é possível experimentar formas de organização da atenção nutricional em serviço de atenção primária a saúde, e a implementação das outras diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição no contexto da APS.

## Departamento de Nutrição - DENUT UFRGS

*Gabriela Souza\**  
*Michele Drehmer\**  
*Vera Lúcia Bosa\**

A criação do Departamento de Nutrição do Curso de Nutrição da UFRGS ocorreu no ano de 2014, tendo como pano de fundo o período de maior democratização e expansão da educação superior no Brasil. A evolução do processo de expansão e de reestruturação das Instituições Federais entre os anos de 2003 e 2014 não encontrou precedentes na história do ensino superior do país<sup>1</sup>. Foi nesse contexto que surgiu o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni) que teve como objetivo principal ampliar o acesso e a permanência na educação superior. Com o Reuni, o governo federal adotou uma série de medidas para retomar o crescimento do ensino superior público, criando condições para que as universidades federais promovessem a expansão física, acadêmica e pedagógica da rede federal de educação superior. Os efeitos dessa iniciativa puderam ser percebidos pelos expressivos números da expansão, iniciada em 2003. O Reuni foi instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, e é uma das ações que integram o Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE)<sup>2</sup>.

No momento da criação do curso de Nutrição da UFRGS, havia apenas um (1) professor nutricionista do quadro de docentes permanentes da Universidade. Em 2004, foi iniciada a reestruturação do curso, com base na avaliação do Instituto

---

<sup>1</sup>A democratização e expansão da educação superior no país 2003 – 2014. [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=16762-balanco-social-sesu-2003-2014&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16762-balanco-social-sesu-2003-2014&Itemid=30192)

<sup>2</sup>Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni). <http://reuni.mec.gov.br/o-que-e-o-reuni>

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), que solicitou a criação do projeto político pedagógico do curso, na Legislação da Profissão (Lei n. 8234 de 1991), o qual estabelece em seu art. 3º que são atividades privativas deste profissional o ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins e na Diretriz Curricular dos Cursos de Nutrição que estabelece, em seu art. 5º, que a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o futuro profissional dos conhecimentos necessários para o exercício das competências e habilidades específicas e, em seu art. 14º, que a estrutura do curso deve assegurar (item II) atividades teóricas e práticas presentes desde o início, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar.

A contratação de professores permanentes foi lenta e gradual; o funcionamento do curso era assegurado por professores substitutos, que tinham suas atividades restritas a aulas e supervisão de internatos. Os docentes nutricionistas, substitutos e posteriormente permanentes, foram lotados nos Departamentos de Medicina Interna e Medicina Social, por serem estes os departamentos com o maior número de disciplinas específicas para o curso de Nutrição.

Até o ano de 2008, o curso contava com sete (7) professores permanentes. Com a aprovação do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), foram realizados novos concursos para lotação nos Departamentos de Medicina Interna, Medicina Social e também no Departamento de Pediatria e mais 8 professores nutricionistas permanentes foram contratados, dos 10 previstos, em razão da duplicação do número de vagas para o curso de Nutrição (de 30 para 60 vagas ao ano), totalizando 15 professores permanentes. No ano de 2011, em decorrência da conversão das vagas de professores substitutos em vagas permanentes, o quadro de professores do curso de nutrição recebeu mais sete (7) professores, terminando o primeiro semestre letivo de 2013 com 22 professores permanentes.

Desta forma, o curso de nutrição, em 2013, já possuía um corpo docente consistente, estruturado e integrado, trabalhando de

acordo com um projeto político pedagógico afinado com a Diretriz Curricular dos Cursos de Nutrição, atuando em ensino, pesquisa e extensão, visando proporcionar, ao mercado de trabalho, profissionais com formação para atuar de maneira ética e humanista na promoção da saúde e na redução de agravos, através da alimentação, com condutas baseadas em evidências científicas, e capazes de atuar de forma integrada com equipes de saúde, como agentes de mudança, em qualquer cenário que em que se insiram.

Foi nesse contexto, que o curso de nutrição da FAMED/UFRGS, sentiu a necessidade de reunir todos os seus professores, até então distribuídos em três dos departamentos da faculdade, em um único departamento, proporcionando, assim, identidade ao curso de nutrição, através da criação do Departamento de Nutrição, dentro de suas características próprias e gerindo adequadamente as questões administrativas e funcionais dos docentes no âmbito do Departamento, até então, desenvolvidas pela COMGRAD-NUT, deixando para esta última o fortalecimento do projeto político pedagógico e desenvolvimento das questões diretamente vinculadas ao ensino da Graduação.

No ano de 2012, eleições para reitoria da UFRGS estavam sendo realizadas, e o então Reitor, Prof. Dr Carlos Alexandre Netto, estava se candidatando à reeleição. Com isso, os professores do Curso de Nutrição se organizaram na escrita conjunta do Projeto de Criação do Departamento de Nutrição e se reuniram no gabinete da reitoria com o Reitor Carlos Alexandre e o vice-reitor Rui Oppermann para discutir a criação do DENUT. Embora houvesse na época uma forte política na universidade para que não fossem criados novos departamentos, a recepção do projeto de criação do DENUT pela reitoria foi muito boa, pois houve o entendimento de que era o momento de propiciar uma maior identidade ao curso de Nutrição dentro da Faculdade de Medicina. Com a reeleição do reitor Carlos Alexandre, a promessa de campanha foi cumprida e em sessão ocorrida em 11 de junho de 2014, o Conselho Universitário, tendo em vista o constante no processo no 23078.003081/2014-13, de acordo com o Parecer no 205/2014 da Comissão de Ensino, Pesquisa, Extensão e Recursos, decidiu aprovar a criação do Departamento de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

O Regime Departamental, de inspiração norte-americana, em que o departamento representa a unidade básica de ensino e as instâncias decisórias ficam a cargo dos colegiados, foi instituído pela Reforma Universitária de 1968 no Brasil<sup>3</sup>. No Estatuto e Regimento Geral da UFRGS define que o Departamento, compreendendo disciplinas afins, é a menor fração da estrutura universitária para todos os efeitos de organização administrativa, didático-científica e de distribuição de pessoal. Para além de, apenas uma organização administrativa, o propósito do Departamento de Nutrição visa congrega disciplinas afins e professores com objetivos comuns e propõe-se à construção de conhecimento científico atualizado no campo da alimentação e nutrição humana, de forma direta ou indireta, para a sociedade e setor produtivo, desenvolvendo atividades e ações de ensino, pesquisa e extensão nas diversas áreas de atuação do profissional nutricionista nesta Unidade e em todas as Unidades em que o ensino da alimentação e nutrição humana se fizer necessário, no âmbito da graduação e da pós-graduação desta Universidade. Além disso, pelo papel que desempenha esta Universidade como referência na educação superior e produção de conhecimento, a atuação do Departamento, em nível geográfico, poderá ultrapassar as fronteiras deste Estado na implementação de intercâmbio técnico-científico com instituições conveniadas no campo da alimentação e nutrição humana.

Desde sua criação até os dias atuais o DENUT conta com total apoio da direção da FAMED inclusive na alocação de espaço físico, bem como da presidência do Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Hoje o DENUT totaliza 25 professores e já contou com três diferentes gestões e composição do seu colegiado. A primeira gestão do DENUT ocorreu de 2015 a 2017 e teve como chefe a Professora Vanuska Lima da Silva e vice a Professora Raquel Canuto. A segunda gestão foi de 2017-2019 e teve como chefe a Professora Janaína Guimaraes Venzke e vice a Professora Raquel Canuto. A terceira e atual gestão tem como chefe a Professora

---

<sup>3</sup>Hassen, Maria de Nazareth Agra. Fogos de bengala nos céus de Porto Alegre: A Faculdade de Medicina faz 100 anos/ Maria de Nazareth Agra Hassen, Mario Rigatto; colaboradores Rubens Maciel, Moacyr Scliar, - Porto Alegre: Tomo Editorial, 1998. 240 p.

Vivian Cristine Luft e como chefe substituta a Professora Valesca Dall Alba e iniciou em fevereiro de 2019.

A criação do Departamento fortaleceu ainda mais a importância de ter um Programa de Pós- Graduação na área da Nutrição nesta Universidade, que foi aprovado pela CAPES no ano de 2016 e iniciou suas atividades no segundo semestre de 2017. Além disso, o DENUT esteve envolvido em importantes conquistas junto ao Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), destacando a chefia do Serviço de Nutrição e Dietética e a coordenação geral da Residência Multiprofissional e Uniprofissional em Saúde, no ano de 2017. Ao longo desse percurso, o curso de nutrição alcança sua independência administrativa e fortalece o grupo de professores como um dos suportes da missão institucional de ser um curso de referência e excelência.

## **Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde: Mestrado Acadêmico**

*Thaís Steemburgo\**  
*Viviani Ruffo de Oliveira\**

O Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde (PPGANS) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, lotado na Faculdade de Medicina desta Universidade foi criado recentemente, iniciando oficialmente suas atividades no dia 04 de setembro de 2017.

A criação e a inserção do PPGANS no plano local e regional mostrou-se bastante oportuna e pioneira na capital do estado, numa área do conhecimento científico em evidência na atualidade e que exige investimentos na formação de recursos humanos capacitados para a pesquisa em nutrição e saúde. No Estado do Rio Grande do Sul existem 24 cursos de graduação em Nutrição e somente dois cursos de pós-graduação nessa área recomendado pela CAPES. Dessa maneira, foi incontestável a necessidade de criação de um curso em nível de pós-graduação com esse enfoque, na capital do estado, não somente para atender o contingente de profissionais nutricionistas oriundos dos inúmeros cursos existentes no Rio Grande do Sul, mas também para contemplar aqueles profissionais de áreas afins relacionadas às questões que envolvem a área de Nutrição.

O PPGANS visa contribuir para a área e subáreas do conhecimento em que se insere, nosso objetivo é trilhar um PPG de caráter multidisciplinar que atenda todas as áreas da saúde desenvolvendo conhecimento e pesquisa científica na área da Nutrição.

O profissional formado pelo Programa terá competência para as atividades docentes e será instrumentalizado para o desenvolvimento de pesquisas científicas na área clínica e saúde coletiva. Serão enfatizados estudos na área da nutrição e dos

---

\*Departamento de Nutrição, FAMED/UFRGS.

alimentos e a sua aplicação no que diz respeito aos problemas nutricionais mais prevalentes na população brasileira.

Sendo assim, os objetivos do Programa são:

1) Geral: capacitar profissionais da área da saúde para o exercício de atividades de ensino e pesquisa em alimentação e nutrição;

(2) Específicos: oportunizar o desenvolvimento de inovação científica e tecnológica nos temas relacionados à nutrição; incentivar a construção e a difusão do conhecimento acadêmico de acordo com as necessidades de saúde da população e dos serviços de saúde e, estimular o desenvolvimento de integração entre grupos de pesquisa de redes de pesquisadores nacionais e internacionais.

O PPGANS possui uma área de concentração intitulada Alimentação, Nutrição e Saúde, que contempla duas linhas de pesquisas bem articuladas à área de concentração e consistentes com a formação e experiência de seu corpo docente (Figura 1). São elas:

(1) **Nutrição Clínica:** composta por 8 professores permanentes e um colaborador da Universidade Federal de Viçosa (MG). Esta linha de inclui estudos clínicos e experimentais, envolvendo (1) alterações metabólicas e sistêmicas que abrange diagnóstico, avaliação e/ou intervenção nutricional, em especial, nas doenças crônicas não transmissíveis (DNCT), (2) efeitos metabólicos de dietas e/ou alimentos e compostos bioativos, (3) estresse oxidativo, (4) comportamento alimentar, (5) genômica nutricional, (6) nutrição e atividade física.

(2) **Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva:** composta por seis professores permanentes. Esta linha de pesquisa compreende estudos: (1) epidemiológicos do estado nutricional e do consumo alimentar em populações com diferentes características socioculturais e demográficas em diversas fases da vida, (2) epidemiológicos de fatores de risco e doenças crônicas não transmissíveis (DNCT), (3) de políticas e programas de alimentação e nutrição, (4) de avaliações e intervenções na área de segurança alimentar e nutricional.

O Programa possui uma ampla diversificação de parcerias em projetos de pesquisas com os Programas de Pós-Graduação (PPG) da Faculdade de Medicina. Atualmente, o PPGANS tem parcerias em processo de consolidação com o PPG de Ciências Médicas: Endocrinologia (Conceito 6; CAPES), Epidemiologia (Conceito 5; CAPES); Saúde da Criança e Adolescente (Conceito 5; CAPES) e Gastrenterologia e Hepatologia (Conceito 4; CAPES). Ainda, novas parcerias com outros PPG da UFRGS estão sendo estabelecidas: (1) PPG em Ciências do Movimento Humano (Conceito 6; CAPES) e (2) PPG em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Conceito 5; CAPES).

Ainda, o Programa possui articulação com serviço de saúde através do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) com o desenvolvimento dos projetos de pesquisas em ambulatórios, internação, Centro de Pesquisa Clínica (CPC), Unidade Básica de Saúde (UBS), Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Serviço de Nutrição e Dietética (SND). Espera-se que os resultados dessas pesquisas realizadas pelos pesquisadores do Programa possibilitem uma assistência, baseada em pesquisas, mais qualificada na área na alimentação e nutrição nas suas diversas ramificações sendo ela nas unidades do HCPA e/ou nos futuros serviços de saúde que poderão surgir nos próximos anos.

Outros espaços para desenvolvimentos de projetos de pesquisa do Programa também já são disponibilizados e consolidados:

- 1) Laboratório de Técnica Dietética- localizado no andar térreo da Faculdade de Medicina, nele é possível avaliar as operações a que são submetidos os alimentos, modificações que os mesmos sofrem durante os mais variados processamentos, desde a preparação ao consumo, além de realizar pesagem dos alimentos, investigar diferentes métodos de cocção e realizar avaliação sensorial das preparações. Capacidade: 30 pessoas. Esse espaço físico atende às aulas práticas, oficinas, projetos de pesquisa e extensão e contempla área de ensino, área de higienização de mãos, área de pré-preparo e preparo de alimentos, guarda volumes, armários para armazenamento de produtos alimentícios;

2) Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN), localizado na Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Cecília vinculada ao HCPA. Espaço físico com instrumentos de avaliação nutricional para atendimento de pacientes e desenvolvimento de pesquisas;

3) Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) e Laboratório de Bromatologia do Curso de Zootecnia da UFRGS, ambos localizado no Campus do Vale. Estudos na área de alimentos são desenvolvidos em parceria com estes espaços;

4) Centro de Pesquisa Experimental (CPE), localizado no HCPA, promove a integração entre os diferentes grupos de pesquisadores e a racionalização de recursos de pesquisa. Disponibiliza infraestrutura completa para as atividades em seis (6) laboratórios multiusuários e área física para o desenvolvimento de projetos específicos em vinte laboratórios (20) temáticos. Tem como um dos objetivos apoiar grupos de pesquisa experimentais emergentes e consolidados disponibilizando área física para instalação de laboratórios temáticos autossustentáveis, produtivos, e comprometidos com a formação de recursos humanos em pesquisa. A Unidade Experimental de Animais (UEA) destina-se ao desenvolvimento de pesquisas com animais, estando integrada aos demais laboratórios, complementando ou auxiliando nas pesquisas.. A UEA disponibiliza aos pesquisadores instrumentos e equipamentos que podem ser utilizados de forma compartilhada em várias pesquisas, a fim de otimizar o desenvolvimento de diferentes projetos simultaneamente;

5) Instituto de Ciências Básicas da Saúde (ICBS) da UFRGS, localizado no Campus Central desta Universidade, neste espaço também serão desenvolvidos projetos experimentais de professores do Programa, especialmente no Laboratório de Fisiologia Cardiovascular e Laboratório de Espécies Ativas do Oxigênio do Departamento de Fisiologia;

6) Centro de Pesquisa Clínica (CPC), anexo do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), abriga diversos grupos de pesquisa liderados por professores orientadores do PPG Alimentação, Nutrição e Saúde. Nesta área, são

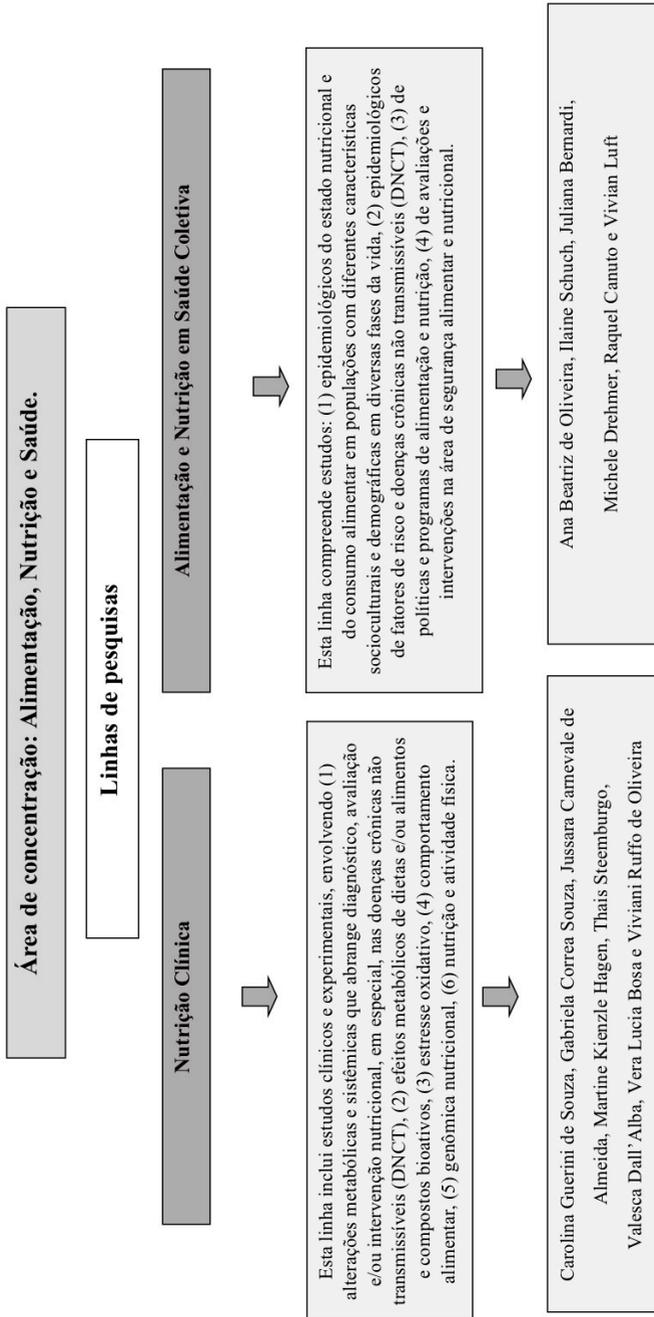
desenvolvidos projetos de pesquisa de professores e alunos em áreas de uso individual e compartilhadas. Ainda no CPC, é possível desenvolver consultas e atendimentos à pacientes pertencentes aos protocolos de pesquisa, contando com coletadores treinados de material biológico. No 3º andar do Centro há espaço físico para reuniões e orientações de projetos e sala com dez (10) notebooks disponíveis para uso dos alunos e professores do PPGANS;

7) Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição (CESAN), localizado no 3º andar do CPC, pertencente ao Departamento de Nutrição cujo objetivo é promover o aperfeiçoamento de pesquisadores que atuam na área de alimentação e nutrição, bem como propiciar espaços para trocas de informações e planejamentos de pesquisa e educação continuada em nutrição. As áreas de uso comum permitem a integração dos alunos de graduação e pós-graduação de diversos Programas de Pós-Graduação da UFRGS e de outras universidades nacionais e internacionais que desenvolvem projetos em parceria com a esta Universidade.

8) Grupo de Pesquisa e Pós-graduação (GPPG) do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), localizado no 2º andar do HCPA fornece serviços de assistência, ensino e pesquisa aos projetos realizados no HCPA, em especial, um atendimento diferenciado e gratuito na prestação serviço de estatística, análise de dados e auxílio na interpretação de resultados. Cursos de bioestatística também são oferecidos por este grupo.

Sendo assim, no aspecto que tange a inserção do PPGANS no plano local e regional se reforçou importância da criação do PPG na capital do Estado. Observamos que a procura dos profissionais de saúde nos processos seletivos do Programa está em constante crescimento. Ainda, o Programa mantém o propósito de contribuição para a área e subáreas do conhecimento em que se insere, objetivando um PPG de caráter multidisciplinar que atenda todas as áreas da saúde desenvolvendo conhecimento e pesquisa científica na área da Nutrição.

**Figura 1.** Ilustração da área de concentração, suas linhas de pesquisa, definições e docentes do Programa:



## **CANPE: construindo a história da representação estudantil no Curso de Nutrição**

*Angélica Dias Pinheiro<sup>§</sup>  
Larissa Pereira de Oliveira<sup>§</sup>  
Maitara Cardoso Machado de Oliveira<sup>§</sup>*

Por que ter um centro acadêmico? Por que contar sua história? Todo curso de graduação tem direito a um espaço de representação estudantil, de acordo com a Lei nº 7395, de 1985. Esse espaço, composto por estudantes eleitos pelos colegas de curso, além servir para assegurar os direitos e vontades daqueles que ali são representados, é muitas vezes, o primeiro contato dos estudantes com a política de alguma maneira. Contar a história de criação e desenvolvimento desse espaço de representação política, estudantil e, em alguma medida, profissional, é fundamental para entender os rumos do curso de nutrição na UFRGS ao longo desses 20 anos, na perspectivas dos seus alunos.

Ao longo do processo de busca por documentos e registros que embasassem a escrita da história do Canpe, percebeu-se a ausência de uma sistematização dos eventos e registros dos mesmos, pois ao longo dessas duas décadas houve uma transição de registros escritos para digitalizados, nesse processo é possível que tenha se perdido uma série de registros importantes que iriam contribuir para a construção dessa narrativa. Todavia, buscou-se resgatar o máximo de documentos possível, especialmente os depoimentos dos alunos que foram presidentes do Centro Acadêmico de Nutrição Pedro Escudero, viabilizando que essa série de retalhos da história pudessem ser costurados e que trouxessem significado e coesão em sua estrutura.

---

<sup>§</sup>Acadêmicas do Curso de Nutrição, FAMED/UFRGS

A partir dos depoimentos coletados, ficou claro que a história da representação estudantil dentro do curso está arraigada na própria construção do curso.

## Como tudo começou

Com o curso recém-criado, discutia-se qual seria a melhor maneira de desenvolver a graduação em nutrição, cuja base fosse sólida suficientemente para que seu crescimento fosse saudável e assim pudesse frutificar. Nesse contexto ficou claro que tal crescimento necessita de apoio não somente do corpo docente, mas também de todos os envolvidos no início dessa caminhada, o que incluía os principais interessados: os estudantes.

Segundo a primeira presidente do centro acadêmico, Caroline Buss, hoje nutricionista e professora adjunta do departamento de nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), a primeira turma sabia de sua responsabilidade com a criação do curso em diversos aspectos. “A representação estudantil é fundamental em uma Universidade, e os centros acadêmicos são muito importantes para os alunos, então, logo no primeiro ano de atividades, buscamos a criação do Centro Acadêmico”, conta.

Ao final do primeiro ano do curso, a mobilização estudantil garantiu a criação do Centro Acadêmico de Nutrição Pedro Escudero, o Canpe, como é conhecido hoje. O estatuto formaliza a criação no dia 19 dezembro de 2000, com sede provisória na Faculdade de Medicina da UFRGS, andar térreo (local onde se encontra até os dias de hoje).

“O nome surgiu pois Pedro Escudero foi grande influenciador da emergência da Nutrição como ciência nas décadas de 1920 e 1930, e representa o pioneirismo na América Latina dos estudos nutricionais, contribuindo em muito para o estudo da Nutrição, principalmente sob o aspecto social”, conta Caroline.

## Quem foi Pedro Escudero

Nascido em Buenos Aires, em 11 de agosto de 1877, Pedro Escudero graduou-se em medicina pela Faculdade de

Ciências Médicas da cidade de Buenos Aires. Logo após sua formatura, em 1902, montou um consultório em um bairro pobre de Buenos Aires e ali clinicou por muitos anos. Acredita-se que tenha sido nesse período o jovem médico teve sua visão ampliada em relação a situação de vulnerabilidade social em que vivia boa parte da população argentina., o que despertou seu interesse para além do desejo de diagnosticar doenças, mas também para compreender os processos sociais que fortaleciam a pobreza e sua relação com a desnutrição naquela população, interferindo no processo saúde e doença.

Nas décadas que se seguiram, Escudero trabalhou como professor da Faculdade de Ciências Médicas de Buenos Aires e sua vida acadêmica teve esforços voltados para a conscientização da importância dos cuidados nutricionais em todas as etapas do processo de prevenção em saúde até o tratamento das enfermidades, tanto de maneira centrada no indivíduo quanto de maneira coletiva. Após toda sua experiência em saúde pública, em 1924, criou o Instituto Nacional de Nutrição no Hospital Rawson e, em 1935, foi criada a primeira escola de dietistas no mesmo instituto, cuja formação era técnica voltada para a alimentação e nutrição e seus pilares fundamentados na educação em nutrição, na economia e na política alimentar. Com o passar das décadas, Pedro Escudero tornou-se o pioneiro na América latina sobre a temática da nutrição inserida do contexto social e político, tendo reconhecimento nacional e internacional por sua atuação ímpar no campo da nutrição não somente clínica mas também em uma nutrição associada aos aspectos social, econômico e cultural.

A criação da escola de dietistas foi um ponto crucial para o que futuramente viria a se tornar a profissão de nutricionista em diversos países da América Latina, pois viabilizou a discussão sobre a nutrição como uma ciência de extrema importância para as coletividades.

Também é de autoria de Escudero as quatro leis da alimentação, onde fala sobre a importância de nutrir-se com com 1) qualidade, 2) quantidade, 3) harmonia e 4) adequação. Essas leis, definidas em 1937, até hoje são consideradas como a base de uma alimentação saudável para todo e qualquer indivíduo.

Neste contexto, a Lei da Quantidade diz respeito a quantidade de alimentos, que deve ser suficiente para cobrir as necessidades energéticas do organismo. Na Lei da Qualidade, a alimentação deve incluir todos os nutrientes necessários, o que se obtém com a inclusão de todos os grupos alimentares. Na Lei da Harmonia, as quantidades dos alimentos devem ser harmônicas respeitando a proporcionalidade. E a Lei da Adequação, que reforça que a alimentação deve ser individualizada e deve respeitar as características sociais, econômicas e culturais (LIMA, 2009). Portanto, a alimentação deve ser quantitativamente suficiente, qualitativamente completa, além de harmoniosa em seus componentes e adequadas à sua finalidade e a quem ela se destina.

## A importância da representação estudantil

Os centros acadêmicos são também espaço de formação por meio de atividades extracurriculares, como palestras, debates, semanas acadêmicas, discussão de filmes relevantes à formação, reivindicações e ações políticas e aproximação de outras instâncias de representação estudantil, tanto na universidade quanto fora dela, além de atividades culturais como festas, saraus e festivais. No curso de nutrição não foi diferente.

A representação estudantil é importante não somente para os alunos representados, mas também para o desenvolvimento pessoal dos representantes, porque é um espaço que permite compreender o que é trabalhar em coletividade. De acordo com a ex-presidente de 2019, Maitara Oliveira, é o primeiro contato com a prática de democracia, gestão de pessoas e debate de ideias ocorre durante a experiência de ser representante discente. "Posso afirmar, que sem dúvida, os anos que fui representante discente e presidente do Canpe me mudaram muito, pois tive que aprender a levar em consideração as múltiplas necessidades de diferentes alunos com contexto de vida nem sempre familiares ao meu e isso me moldou de tal forma que irá refletir no tipo de nutricionista que serei", conta.

Um dos principais papéis do centro acadêmico em um curso é promover a divulgação de assuntos culturais, científicos, políticos, sociais e ambientais, sempre visando permitir que os estudantes adquiram consciência de sua função na sociedade.

A realização de uma jornada acadêmica reforça todos esses aspectos, pois através desse evento podemos socializar, de uma forma multidisciplinar, os conhecimentos relacionados às necessidades em saúde. Da mesma forma em que estimula os estudantes do curso a participar ativamente na elaboração do evento, nas discussões dos temas e quais as maiores demandas para a Nutrição naquele momento e que precisam ser abordadas. A partir da segunda edição da jornada acadêmica de Nutrição em 2008, o Canpe participou efetivamente da organização da jornada daquele ano e das jornadas seguintes. As edições de 2008 e 2009 contam com o registro de mais de 300 participantes. As jornadas aconteceram anualmente, entre 2007 a 2015, fomentando a participação dos alunos além da jornada, promovendo mostras de TCCs e trabalhos científicos.

Após um período de pouco engajamento para a elaboração desse evento, a gestão do centro acadêmico de 2019 retomou a organização da atividade e assim, no mesmo ano aconteceu a décima edição da Jornada Acadêmica de Nutrição da UFRGS. O evento aconteceu em um dos novos auditórios do novo Centro Cultural da UFRGS, localizado no Campus centro da universidade, com o tema “O que alimenta a sua mente?”.

Mas para além desses eventos, o centro acadêmico é um ponto de encontro e uma refúgio para se distrair do estresse que pode ocorrer dentro da faculdade. Para Marina Meirelles, que foi presidente em 2017 - a primeira presidente negra no Canpe -, o CA é onde vamos para dormir, para conversar, para chorar, para pedir ajuda e às vezes para fugir”. Segundo ela, por essa razão a recepção dos bixos, que é outra atividade do CA, é muito importante, pois é plantada uma semente para que o estudante entenda que aquele espaço é dele. “Faz parte de um processo de identificação do aluno com aquilo que é seu e que se queremos melhorar, podemos realizar”.

## Aspectos políticos

Durante a ditadura militar, o movimento estudantil teve um papel importante na esfera política, sendo responsável por muito do agito e das transformações alcançadas pela resistência popular ao regime ditatorial (Klafke, T.E.; Araújo, B.R.; Cardoso, C.G., 2013). O curso de nutrição da UFRGS nasce em um Brasil democrático, nos anos 2000, e reconhecer o papel da luta política para a construção dessa realidade é fundamental. Desse modo, garantir a manutenção da democracia, não apenas do Estado, mas de todas as esferas é um papel cidadão, que deve ser cumprido também pelas universidades, em especial pelos estudantes em seus espaços de representação, como é e sempre foi o movimento estudantil.

A articulação com outros cursos, a participação de eventos da saúde e da nutrição, permitem a integração com outras universidades e a realização de intercâmbios de ideias e soluções para o cenário político e suas implicações na formação em saúde, em especial no curso de nutrição e na saúde pública de modo geral.

Em 2004, o Canpe se aproximou de outros cursos da saúde da UFRGS e essa aproximação permitiu que conhecessem o projeto Vivências e Estágios na Realidade do Sistema Único de Saúde (VER-SUS), um projeto interdisciplinar, do Ministério da Saúde, de imersão no SUS. Camila Corrêa era presidente do CA e participou do projeto. Ela conta que ficou 15 dias em Rio Grande para vivenciar o SUS de lá. Além do VER-SUS, no mesmo ano alguns estudantes da Nutrição da UFRGS participaram Encontro Regional dos Estudantes de Nutrição (ERENUT) em Pelotas e assumiram a responsabilidade de fazer o ERENUT seguinte em Porto Alegre, quando contaram com o apoio do IPA e da Unisinos na organização do evento.

Para a ex-aluna e ex-presidente do Canpe em 2014, Ylana Elias Rodrigues, durante sua gestão um dos principais objetivos foi desconstruir o espaço do CA como “lojinha”. Ela conta que entendia a importância de arrecadar dinheiro e realizar eventos festivos para integração dos estudantes, mas sentia a necessidade de firmar o Canpe também como espaço político e formativo.

Muitas coisas aconteceram politicamente nesse período. A esquerda política chegou à presidência, seguida da primeira presidente mulher da história do país e seu impeachment. Muitas mudanças importantes que foram sentidas pelas universidades, de variadas formas. Em 2016, logo após a saída da presidente Dilma Rousseff, muitas coisas estavam incertas. O tom da condução de seu vice, Michel Temer, causou temor em muitos aspectos, em especial por conta da Proposta de Emenda à Constituição N° 55, a PEC do teto de gastos públicos.

Mariana Espíndola Robin estava presidente do Canpe em 2016. Segundo ela, esse foi um período de grande articulação política entre os cursos da saúde da UFRGS, algo que até então não acontecia tão intensamente. Para ela, essa foi a maior conquista da gestão 2016. “Por meio dessa integração foi promovido um grande debate, que contou com o apoio da gestão do DCE na época e ocorreu no auditório da faculdade de odontologia. Esse evento teve ampla participação de alunos e professores de diferentes curso da área da saúde: nutrição, enfermagem, odontologia, farmácia, saúde coletiva, biomedicina e medicina”, conta.

## Uma pandemia no curso da história do Canpe

No início de 2020, os veículos de comunicação começavam a noticiar os casos da COVID- 19 na cidade de Wuhan, China. O vírus e a doença por ele causada se espalharam rapidamente e logo a OMS declarou que se tratava de uma pandemia mundial. A primeira vivida pela maioria das pessoas implicadas no curso ou no CA.

De acordo com a presidente do Canpe em 2019, Maitara Oliveira, quando o vírus começou a se espalhar no Brasil, todos tentavam manter o básico da rotina, que incluía as aulas na universidade e os estágios no Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) e demais locais, mas logo se percebeu que isso não seria possível, pois na segunda semana do semestre letivo, as aulas e diversas outras atividades foram suspensas sem perspectiva de retomada. “Não foi o cancelamento das atividades acadêmicas que mais nos assustou e sim o número de vidas que se perdiam

conforme o vírus chegava, os sonhos que foram interrompidos e os planos que nunca saíam do papel”, destaca Maitara.

Conforme os dias foram passando, a gestão do Canpe entendeu que deveriam manter-se atuantes, ainda que fossem necessárias adaptações, dadas as dificuldades impostas pela nova rotina. “Priorizamos manter o contato próximo com a nossa COMGRAD, para que estivéssemos informados sobre tudo que estava sendo decidido, para então fornecer o suporte necessário aos alunos. Nesse período, cada vez mais tínhamos a consciência que a forma de estudar não seria mais a mesma, pelo menos não por enquanto, então participamos do processo de planejamento de como ajudaríamos os alunos que não tinham acesso a computador e a internet para um possível retorno às aulas.

Criamos em maio o projeto nutriiência que visava manter os alunos em contato com a universidade, com a ciência, com os professores e colegas de curso, mesmo que à distância. A ideia era que o projeto se tornasse institucional do Canpe e que se mantivesse após a pandemia, mesmo que com outro formato”.

A gestão de 2019 iniciou na metade do ano, por mudanças nas resoluções do processo eleitoral discente, que invalidou a primeira eleição, sendo necessária uma nova eleição. Assim, o processo de transição entre a gestão 2019 e a gestão de 2020 se deu de modo completamente virtual. Juntas as duas gestões iniciaram uma campanha de arrecadação e doação de tablets e notebooks para fornecer àqueles que não tinham, a fim de garantir o acesso ao ensino remoto emergencial (ERE). “Nossa motivação vinha da certeza que ninguém deveria ser deixado para trás, porque uma coisa é o direto que os alunos tinham de não querer continuar com seu semestre, outra coisa é querer e não poder por falta de acesso”.

Ainda que houvesse um auxílio fornecido pela universidade aos beneficiário de bolsas da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), alguns estudantes permaneceriam sem acesso, seja por insuficiência do valor do auxílio para compra de equipamentos, seja por não serem beneficiários PRAE e ainda assim não possuem

equipamentos para acesso ao ERE escolhêssemos nos esconder, não cumpriríamos o nosso papel de representação discente e fortaleceríamos os processos de injustiça social em nosso curso” O semestre letivo teve início na metade de agosto e todos ainda estão aprendendo a lidar com ele. Da mesma forma, o Canpe está aprendendo a realizar uma gestão virtual, remota.

Para a atual presidente do Canpe, Larissa Pereira de Oliveira, assumir a gestão do centro acadêmico durante o período de pandemia foi e está sendo um grande desafio. Por estar acostumada a estar no ambiente físico do centro acadêmico, onde é mais fácil promover a integração dos alunos e existe espaço para tomar um café e compartilhar as experiências dentro do curso.

“Migramos para o espaço virtual das mídias sociais. Através delas, conseguimos movimentar algumas ações já no início da nossa gestão, como a campanha Vakinha, que deu seguimento à campanha de doações de eletrônicos para o ensino remoto emergencial. Por meio dela, arrecadamos dinheiro para comprar alguns eletrônicos que foram disponibilizados aos alunos que não tinham esse equipamento para acessar as aulas durante o ERE”.

Além disso, o Canpe comemorou os vinte anos do curso de Nutrição por meio de evento elaborado pelas gestões 2019 e 2020, por meio de uma série de webconferências a fim de mostrar a trajetória e o crescimento do curso ao longo destes 20 anos. As comemorações contaram também com depoimentos de alunos, professores e ex-alunos sobre o significado do curso na vida de cada um deles.

Apesar de estar longe da universidade neste momento, o CA segue presente na representação estudantil para defender os direitos dos estudantes e da universidade. Segue presente no dia a dia dos acadêmicos, para ouvir suas demandas, seus anseios e com isso, fortalecer cada vez mais a presença e a necessidade do Canpe na vida dos estudantes dentro do curso.

Ainda há um caminho incerto pela frente, pois não se sabe - até o momento - como serão os próximos semestres e quando

voltaremos a frequentar nosso espaço na FAMED. Mas o Canpe seguirá criando conexões para nutrir a comunicação e a união entre os alunos do curso de nutrição.

O Canpe parabeniza o curso de nutrição da UFRGS pelos seus 20 anos de uma bela e exitosa trajetória, por todos fizeram, fazem e que ainda farão parte dessa família. Por fim, agradece a oportunidade de contar a sua história.

### Referências

ALMEIDA, Carlos Alberto Nogueira de; FERNANDES, George de Almeida. A importância do porcionamento na alimentação balanceada. *International Journal of Nutrology*, v.4, n.3, p. 18-23, set./dez. 2011.

BRASIL. Presidência da República. Lei Nº 7.395, de 31 de outubro de 1985. Dispõe sobre os órgãos de representação dos estudantes de nível superior e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 4 Nov. 1985. Seção I, p. 16065. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L7395.htm#:~:text=LEI%20No%207.395%2C%20DE,Art%20](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L7395.htm#:~:text=LEI%20No%207.395%2C%20DE,Art%20).

CARVALHO, Maria Lucia Mendes de. Pedro Escudero y Francisco Pompêo do Amaral crearon una nueva profesión en apoyo de la alimentación racional en la Educación Profesional (1920 a 1963). *Cabás*, n. 23, p. 115-28, Jun. 2020. Disponível em: <http://www.memorias.cpsctec.com.br/publicacoes/artigos/PedroEscuderoYFranciscoPompeo.pdf>

KLAFKE, T. E.; ARAÚJO, B. R.; CARDOSO, C. G. Formação em saúde e protagonismo estudantil: grupo de estudos e trabalhos em saúde coletiva. *Psicologia Ensino e Formação [internet]*, vol.4, n.1, pp. 3-19, 2013.

LIMA, Eronides da Silva. Quantidade, qualidade, harmonia e adequação: princípios-guias da sociedade sem fome em Josué de Castro. *História, Ciências, Saúde*. Manguinhos, Rio de Janeiro, v.16, n.1, jan.-mar. 2009.

## Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é um documento técnico acadêmico, norteador do processo de formação de um profissional de nível superior; orientando a prática pedagógica do curso e garantindo a articulação com as políticas acadêmicas institucionais, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) (Brasil, 2001).

A presente atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição é fruto de uma reflexão coletiva entre os atores da comunidade acadêmica, tendo como base a Resolução CNE/CES nº 5 de 07 de novembro de 2001(Brasil, 2001), que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição no país, a Resolução CNE/CES nº4 de 2009, que determina a carga horária dos Cursos de Graduação em Nutrição (Brasil, 2009), a Lei 8.080 19 de setembro de 1990 (Brasil, 1990), que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, bem como a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Brasil, 2013), do Ministério da Saúde, o Estatuto e o Regimento da UFRGS, a Resolução 11/2013 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, que estabelece as Normas Básicas da Graduação (UFRGS, 2017) e o Plano de Desenvolvimento Institucional da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PDI), 2016-2026 (UFRGS, 2016a).

Para fomentar a discussão, as seguintes atividades foram organizadas: 1. Capacitação de um pequeno grupo de professores nutricionistas em uma especialização em Educação em Saúde, promovida pelo Ministério da Saúde; 2. Organização de um seminário sobre as políticas de formação para o SUS, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a experiência de reforma curricular do curso de nutrição de outra instituição federal e as diretrizes para construção de um PPC; 3. Leitura de bibliografia sobre educação em saúde, processo da

aprendizagem, metodologias ativas e avaliação; bem como das Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição e da PNAN; 4. Reuniões periódicas entre professores, técnicos e alunos do curso, para discutir os conhecimentos e saberes necessários à formação do profissional nutricionista.

As atividades resultaram na revisão do perfil do egresso do curso, na reorganização da grade curricular por eixos de formação e na instituição de princípios norteadores para o PPC.

Entendendo princípios como preceitos que orientam o caminho por onde se deve seguir, para alcançar os objetivos propostos, foram definidos como princípios deste PPC: aprendizagem centrada no aluno, onde o professor é um facilitador, que utiliza práticas pedagógicas que propiciam que o aluno seja o protagonista do seu aprendizado; aprendizagem por competências, onde professor e aluno trocam experiências para resolver problemas com fundamentação técnica, inovação e criatividade; trabalhando o desenvolvimento de habilidades e atitudes, que preparem o aluno para o enfrentamento das situações práticas da vivência profissional; flexibilização da carga horária, através da adoção de modalidades alternativas de carga horária, assim como através da revisão periódica dos pré-requisitos curriculares; permitindo ao aluno uma maior gerência sobre o seu tempo de estudo; indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, com aproximação entre diferentes áreas do conhecimento, vinculação do ensino com pesquisa e extensão; estímulo à troca de experiências com a comunidade e busca de respostas com a pesquisa, para/sobre as problematizações em sala de aula; formação para diversidade e a prática como elemento formativo, discutindo de forma transversal as questões sobre gênero, raça e vulnerabilidade social, promovendo o respeito às diferenças, a partir do contato do aluno com a realidade social, desde o início do curso; por fim, formação permanente do corpo docente, capacitando os professores para metodologias e avaliações que promovam aprendizagem significativa.

Por ser o binômio ensino/aprendizagem um processo dinâmico, foram determinados objetivos e metas para cada princípio, visando apoiar o monitoramento deste PPC; assim este documento

deve ser reavaliado e revisado periodicamente; buscando aprimorar-se à luz das inovações pedagógicas e de acordo com o perfil do aluno que ingressa no curso e do seu egresso.

## 1. Universidade Federal do Rio Grande do Sul: breve caracterização

### 1.1. Área de atuação no ensino

A UFRGS é uma instituição complexa e diversificada, que abrange todas as áreas do conhecimento, através de 93 modalidades de cursos de Graduação presenciais e 1 curso a distância, 76 Mestrados Acadêmicos, 10 Mestrados Profissionalizantes e 73 Doutorados, abrangendo todas as áreas do conhecimento. (UFRGS, 2016b)

### 1.2. Condição jurídica

A UFRGS goza do status jurídico de Universidade a partir da edição do Decreto Estadual nº 5.758/1934 e passou à categoria de Instituição Federal a partir da Lei 1.254/1950. Como Instituição Federal, a mantenedora da UFRGS é o Ministério da Educação (UFRGS, 2016c).

### 1.3. Missão

A UFRGS tem por finalidade precípua a educação superior e a produção de conhecimento filosófico, científico, artístico e tecnológico integradas no ensino, na pesquisa e na extensão (UFRGS, 2016c).

### 1.4. Princípios e Valores

Princípios (UFRGS, 2016a):

Autonomia Universitária

Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão

Ética

Pluralidade e Democracia

Respeito à dignidade da pessoa humana e seus direitos fundamentais

Liberdade acadêmica

Excelência

Diversidade  
Sustentabilidade  
Compromisso Social  
Valorização de seus docentes, técnico-administrativos e discentes

Valores (PDI 2016-2026):

Responsabilidade Social  
Transparência  
Inclusão  
Responsabilidade Ambiental  
Promoção do bem estar social  
Inovação  
Internacionalização  
Interdisciplinaridade

### 1.5. Estrutura administrativa

A administração superior da UFRGS é constituída pelo Reitor, Vice Reitor e três Conselhos (Conselho Universitário, Conselho de Curadores e Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão). O Reitor compartilha suas atribuições com as Pró Reitorias de Assuntos Estudantis (PRAE), Extensão (PROEXT), Gestão de Pessoas (PROGESP), Graduação (PROGRAD), Pesquisa (PROPESQ), Planejamento (PROPLAN) e Administração e Pós Graduação (PROPG)(UFRGS, 2016d).

As atividades de ensino, pesquisa e extensão da UFRGS estão distribuídas em Unidades Universitárias, sendo treze Institutos (Artes, Biociências, Ciências Básicas da Saúde, Ciências e Tecnologia de Alimentos, Filosofia e Ciências Humanas, Física, Geociências, Informática, Letras, Matemática, Pesquisas Hidráulicas, Psicologia e Química), que atuam, predominantemente, no domínio do conhecimento fundamental; quatro Escolas (Administração, Educação Física e Fisioterapia, Enfermagem e Engenharia) e dez Faculdades (Agronomia, Arquitetura, Biblioteconomia e Comunicação, Ciências Econômicas, Direito, Educação, Farmácia, Medicina, Odontologia e Veterinária) que atuam nas áreas do conhecimento aplicado (UFRGS, 2016c). O Curso de Nutrição faz parte da Unidade Universitária Faculdade de Medicina.

## 2. A emergência da profissão de Nutricionista no Brasil

A constituição do campo da Nutrição como ciência é um fato relativamente recente, quando analisado do ponto de vista histórico, comparada à emergência de outras ciências e constituição de um campo de saber e profissão. Acontecimentos históricos como a revolução industrial europeia, no século XVIII, e a primeira guerra mundial, foram desencadeadores da criação e desenvolvimento de centros de estudos e pesquisas em alimentação e nutrição em diferentes países europeus e da América do Norte no início do século XX (L'abbate, 1988).

Na América Latina, a emergência da Nutrição foi fortemente influenciada pelo médico argentino Pedro Escudero, criador do Instituto Nacional de Nutrição em 1926, da Escola Nacional de Dietistas em 1933 e do curso de médicos dietólogos da Universidade de Buenos Aires (Vasconcelos, 2002). As idéias de Escudero acabaram por influenciar fortemente esta área em todos os países da América Latina, uma vez que o Instituto argentino concedia bolsas de estudos anuais para a realização de Cursos de Dietética (L'abbate, 1988; Vasconcelos, 2002).

No Brasil, a concepção da Nutrição ocorre principalmente a partir da década de 1930, calcada nos trabalhos produzidos por cientistas, entre os quais se destacam Josué de Castro e Nelson Chaves (ASBRAN, 1989; Ypiranga e Gil, 1989). Neste período, tanto no Rio de Janeiro como em São Paulo e, um pouco mais tarde, em Salvador e no Recife, duas correntes bem definidas e distintas do saber médico confluíram para a constituição do campo da Nutrição (Vasconcelos, 2002).

De acordo com a Associação Brasileira de Nutricionistas – ASBRAN –, a formação em Nutrição no Brasil foi reconhecida como de nível superior no ano de 1967. Os anos de 1970 e 1980 foram marcados pela rápida expansão dos cursos no país, resultado da política educacional e da necessidade do profissional para atender demandas da sociedade na área da alimentação e nutrição (ASBRAN, 1989).

Nestas mesmas décadas, nos países pobres, ocorriam

importantes lutas pela emancipação política e, paradoxalmente, a nutrição mantinha os paradigmas de décadas anteriores, ou seja, de um lado um profissional da saúde formado para lidar com os efeitos biológicos da nutrição e de outro, um profissional atuando em programas de intervenção estatal junto à massa de trabalhadores, com o objetivo de atenuar os efeitos da pobreza (Ypiranga e Gil, 1989).

Na década de 1980, ocorre, no âmbito das Instituições formadoras, a reflexão para a formação de um profissional com desenvolvimento amplo da percepção crítica da realidade. Entretanto, de acordo com Ypiranga e Gil (Ypiranga e Gil, 1989), as escolas não tinham claras as estratégias norteadoras para alcançar este objetivo.

Com o intuito de subsidiar as discussões e definições, buscou-se então, no resultado do seminário sobre o “perfil profissional do nutricionista na definição do currículo de graduação”, organizado pela Organização Panamericana da Saúde (OPAS) em 1982, a definição da ação específica do profissional nutricionista a partir do processo do trabalho em saúde. No final da mesma década, no IX Congresso Nacional de Nutrição, evidenciava-se a Atenção Dietética como a ação específica que caracteriza o nutricionista no trabalho coletivo em saúde (Ypiranga e Gil, 1989).

Nos anos de 1990, ainda registra-se a preocupação com a formação e a atuação do nutricionista nos países da América Latina, fato registrado pela OPAS, que convoca a Comissão de Estudos sobre Programas Acadêmicos de Nutrição e Dietética da América Latina (CEPANDAL), no ano de 1991 para discutir a formação acadêmica: objetivos de formação, processos de adequação curricular, estratégias na formação do nutricionista e prática profissional. O Brasil participou desta reunião levando informações sobre estudos relacionados à formação do nutricionista desde 1975, quais sejam: o crescimento dos cursos de graduação de forma expressiva, a deficiência no número de cursos de pós-graduação, a não priorização da formação de docentes em Nutrição, a manutenção das condições de funcionamento dos cursos e as condições de práticas dos cursos ainda inadequadas e insuficientes.

Evidencia-se também a definição não apenas da

competência técnica, mas da capacidade do profissional em ser efetivamente um agente de transformação da realidade social. A visão ética humanista na formação e a preocupação com a qualidade de vida foram incorporadas nas propostas das Diretrizes Curriculares do Ministério da Educação e Cultura (MEC), conforme Resolução nº 5 de 07 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2001)

As transformações do mundo do trabalho, da sociedade, das políticas de educação e saúde, bem como a globalização dos conhecimentos, tornam a formação acadêmica, para atuar neste novo cenário, um desafio que exige um constante repensar sobre os conteúdos a serem trabalhados, as metodologias que promovem aprendizagem significativa e as formas de avaliação do conhecimento.

### **3. O Curso de Nutrição da UFRGS**

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina (FAMED) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) foi criado em 30 de Julho de 1999 através da decisão nº 111/99 do Conselho Universitário.

De acordo com o documento/projeto inicial, a FAMED propôs a criação de um Curso de Graduação em Nutrição com o objetivo de formar um profissional capacitado a atuar, pautado em princípios éticos, em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição apresentam-se fundamentais para a promoção e a recuperação da saúde e para a prevenção das doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria ou manutenção da qualidade de vida.

A motivação para a criação do curso foi justificada, na época, pelo pequeno número de cursos, em Porto Alegre e região metropolitana, em que seria possível uma formação básica sólida, aliada a experiência profissional consistente, inerente ao convívio com a multidisciplinaridade, o ensino, a pesquisa e a extensão de qualidade, características da UFRGS. Soma-se a isso, a disponibilidade de um Hospital Universitário referência no estado do Rio Grande do Sul, um sistema de biblioteca capaz de

possibilitar ampla consulta científica e acesso a departamentos, com laboratórios e professores especialistas em áreas que agregam conhecimento para atuação profissional do nutricionista.

Desde a sua criação, o curso tem passado por alterações curriculares visando melhorias e atualização. Já no ano 2000 foram realizados pequenos ajustes na grade curricular, relativos à nomenclatura de disciplinas, pré-requisitos, alterações da súmula e mudanças na carga horária.

Entre os anos de 2001 e 2003 ocorreram alterações na departamentalização, pré-requisitos, assim como criação e exclusão de disciplinas. Estas alterações foram sendo propostas à medida em que o curso foi sendo implantado e suas fragilidades avaliadas.

Em 2004, já com compromisso de adequar o currículo do curso às Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Nutrição, do propostas pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), foi instituído o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e a carga horária das atividades práticas, nas três grandes áreas de atuação do nutricionista (nutrição social, nutrição clínica e nutrição em unidades de alimentação), foi unificada, passando da modalidade de estágio, para internato. Os internatos passaram a ter uma carga horária de 450 horas nas três áreas, distribuídas ao longo do último ano de formação.

No ano de 2005, a partir de trabalho conjunto da Comissão de Graduação (COMGRAD) e professores, foram reavaliados conteúdos de disciplinas, pré-requisitos, carga horária e abordagens metodológicas. Como resultado foram propostas e implementadas mudanças importantes na semestralização de disciplinas, alteração de créditos, além de criação e exclusão de disciplinas.

Em 2008, a UFRGS implementou o Pró-Saúde II (Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde), com parceria entre os cursos de Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Nutrição e Psicologia. O projeto visava integrar ensino e serviço de maneira a atender as necessidades de saúde da população; transformando o processo de geração de conhecimento, reorientando a formação e qualificando os serviços

de saúde, sob três eixos estratégicos: 1) orientação teórica; 2) cenários de prática; 3) orientação pedagógica. (BRASIL, 2009). Os eixos do Pró-Saúde embasam a construção deste projeto pedagógico.

Importante destacar que, desde a criação do curso, os professores nutricionistas estiveram vinculados a diversos departamentos da FAMED. Em quatro de dezembro de 2014, através da Portaria 9303, o Conselho Universitário da UFRGS, aprovou a criação do Departamento de Nutrição (DENUT). Essa criação propiciou uma maior integração entre os docentes nutricionistas e as disciplinas técnicas, uniformidade de ações e propiciou identidade ao Curso de Nutrição dentro da Faculdade de Medicina.

### 3.1 Identificação do curso

Nome do curso: Graduação em Nutrição

Modalidade: Bacharelado

Titulação conferida ao egresso: Nutricionista

Local de funcionamento: O curso tem como sede a Faculdade de Medicina (FAMED), localizada à Rua Ramiro Barcelos, 2400, Bairro Santa Cecília, Porto Alegre, Rio Grande do Sul; Campus da Saúde.

Ato legal de reconhecimento e renovação:

Portaria MEC no 1794/2004 de Reconhecimento do Curso de Nutrição

Portaria MEC no 728/2008 de Renovação de Reconhecimento do Curso de Nutrição

Portaria MEC nº 824/2014 de Renovação de Reconhecimento do Curso de Nutrição.

Turnos de funcionamento: Integral

Regime acadêmico: atividades de ensino isoladas em seriação aconselhada, conforme art. 127 do Regimento UFRGS

Número de vagas e formas de ingresso: O curso oferece 60 vagas, distribuídas entre as modalidades Vestibular e Sistema de Seleção Unificada (Sisu); sendo a entrada de 30 alunos no primeiro semestre

letivo e 30 no segundo, para ingresso nas modalidades acesso universal e ações afirmativas, destinadas conforme a legislação vigente.

Há também a possibilidade de ingresso através das modalidades transferência voluntária, compulsória, aluno convênio (conforme Programa de estudante Convênio – MEC), aluno visitante de outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) ou de instituições estrangeiras que mantêm convênios com a UFRGS, de acordo com a Resolução CEPE nº11/2013.

Tempo para integralização:

As atividades obrigatórias do curso estão distribuídas em nove semestres, sendo o tempo máximo para integralização de 18 semestres.

Carga Horária:

Para concluir o curso de Graduação em Nutrição na UFRGS o acadêmico deverá realizar 157 créditos obrigatórios (2355 horas), 12 créditos em disciplinas eletivas (180 horas), 72 créditos (1.080 horas) de estágio curricular obrigatório, 12 (180 horas) créditos em atividades complementares e realizar o Trabalho de Conclusão de Curso, com 2 créditos (30 horas). A carga horária total do curso é de 3825 horas.

Coordenação do curso: O curso é coordenado pela Comissão de Graduação em Nutrição – COMGRAD/NUT, conforme estabelecido no Regimento Geral da UFRGS, aprovado pelo CONSUN e CEPE em 22/12/1995, e Regimento da Faculdade de Medicina, conforme Decisão CONSUN 67/05, Cap. IV Art. 26 a 32.

Acompanhamento didático pedagógico: o acompanhamento didático pedagógico do curso é realizado pela Coordenação da Comgrad/Nut e pelos técnicos administrativos em educação.

Acompanhamento do projeto pedagógico: o acompanhamento do PPC, cabe ao Núcleo Docente Estruturante (NDE), normatizado pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), através da Resolução No1, de 17/06/2010, com diretrizes de funcionamento aprovadas pela Resolução 22/2012 do CEPE/UFRGS.

O NDE, formalmente constituído, é composto por:

O coordenador da COMGRAD NUT

No mínimo cinco docentes, indicados pelo Conselho da Unidade da FAMED

### 3.2 O perfil do egresso formado na UFRGS

O nutricionista egresso da UFRGS terá formação generalista, humanista e crítica, para atuar com postura ética no enfrentamento da complexidade da situação alimentar e nutricional da população. Mediante a reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural e, ainda, com base nos direitos humanos básicos, na determinação social e bem como natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição, deverá atuar para promoção de práticas alimentares saudáveis e o cuidado integral, visando promover, manter, prevenir e recuperar a saúde em todas as fases da vida.

O nutricionista deverá ser um agente de mudanças, com postura empreendedora. Sua conduta profissional deverá ser baseada em evidências científicas e deve estar em consonância com as necessidades sociais e as diretrizes das políticas públicas e programas vigentes nas áreas da saúde, alimentação e nutrição.

O cuidado integral da saúde e da alimentação adequada e saudável deverá ter como foco os indivíduos, as famílias e as comunidades, por meio da proposição e gestão de programas e ações embasadas em conhecimentos técnicos adequados e na educação alimentar e nutricional. Deverá ser capaz de atuar de forma integrada nas equipes multiprofissionais de saúde.

A concepção de segurança alimentar e nutricional deve estar presente de forma transversal em todas as ações do nutricionista. Nesse sentido, visando práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, o profissional deverá levar em consideração o sistema alimentar, suas características e sua dinâmica.

### 3.3 Princípios norteadores do projeto pedagógico

Partindo do pressuposto que a educação visa o

desenvolvimento integral do indivíduo (aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser - os quatro pilares da educação - UNESCO, 2016) e, tendo como base a formação para as políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição brasileiras, alinhada aos objetivos acadêmicos e pedagógicos, descritos no PDI/UFRGS, o presente Projeto Pedagógico assume os seguintes princípios norteadores, que visam apontar um caminho programático para a sua vigência, manifestando-se na transformação gradual do currículo e suas práticas, como uma ferramenta para atingir a realização do Perfil do Egresso. Cada princípio se manifestará concretamente através do atingimento de suas metas, que, por sua vez, são subdivididas em objetivos, que elencam ações específicas:

Aprendizagem centrada no aluno - “Não é o docente que ensina, mas o aluno que aprende” (Carl Rogers). O aluno deve ser concebido como agente de seu próprio aprendizado; não pode ser visto como neutro ou passivo, mas sim como uma pessoa cujo conhecimento, curiosidade e capacidade de inovação são riquezas a serem incluídas na atividade. O aprendizado ocorre além da relação professor-aluno, no contato não-institucional com o conhecimento. O professor deve ser um facilitador no desenvolvimento das competências, disponibilizando sua experiência para usufruto do aluno. Isto pressupõe uma relação horizontal, em que é criado um ambiente de acolhimento ao percurso dos alunos, contemplando os seus conhecimentos particulares e a sua capacidade de propor problemas. As dinâmicas de cada atividade de ensino devem ser construídas ultrapassando a noção de mera transmissão de conhecimentos, onde apenas o professor é o seu emissor. Seguindo esse princípio, o docente é encarregado de incitar a ação dos alunos em aula, distribuindo responsabilidades e lhes dando voz na produção de conhecimento feita coletivamente. Dar voz significa estruturar e estimular a forma de ação do aluno e não apenas esperar pela sua intervenção espontânea, reconhecendo-o como protagonista na sua aprendizagem. Para isso, é necessário que se estabeleça uma relação democrática, que preserve a autoridade do professor na avaliação. As adaptações metodológicas ao longo do caminho devem ser buscadas conjuntamente pelo aluno e professor,

que buscará apresentar caminhos alternativos que viabilizem uma melhoria no processo. As atividades de ensino devem ser adaptadas ao perfil dos alunos atendidos. Ao aluno devem ser disponibilizadas ferramentas para que cultive habilidades de liderança, gestão do tempo, métodos de estudo, entre outras, que o faça cultivar sua autonomia, capacitando-o a assumir o comando de seu percurso de aprendizagem.

Aprendizagem por competências - A competência envolve três dimensões: conhecimentos, habilidades e atitudes. O aluno competente é aquele que possui o conhecimento, sabe aplicá-lo e tem a atitude adequada para fazê-lo. Neste contexto, por conhecimento, entende-se conteúdos que são transmitidos e posteriormente, avaliados. Habilidade é a dimensão relacionada à técnica, é o saber-fazer, ou ainda a aplicação do conteúdo em situação de prática profissional. Por atitude, entende-se a capacidade de reconhecer o momento adequado de empregar o conhecimento e a habilidade respectivos. Desenvolver a atitude não deve ser negligenciado, pois apenas o conhecimento e a habilidade não são suficientes para que o aluno reconheça o momento adequado de utilizá-los. Tradicionalmente, a ênfase do processo de aprendizado é colocada na transmissão do conhecimento, sendo relegada a um segundo plano o desenvolvimento da habilidade e da atitude, . Um processo de aprendizagem que contempla apenas o conhecimento é incompleto e não dá conta das múltiplas dimensões das competências necessárias ao profissional da saúde.

A aprendizagem por competências é o caminho proposto também para superar o currículo mínimo, modelo tradicional baseado principalmente na formação de mão-de-obra. O currículo mínimo é a listagem taxativa de conteúdos, que considera o conhecimento como algo rígido, exigindo especialmente a capacidade de memorização do aluno. Um dos caminhos para desenvolver as três dimensões da competência é a aplicação de estratégias de problematização em todos os espaços de aprendizagem. Esta modalidade pressupõe a constante proposição de desafios pelo professor, que deve deixar claro, ao aluno, porque cada dimensão da competência deve fazer parte da formação.

Flexibilização de carga horária - Buscar a conciliação da carga horária das atividades de ensino com o perfil dos alunos atendidos, sua vida fora da universidade e a quantidade de tempo de estudo exigida no conjunto destas atividades. Tradicionalmente, a carga horária presencial domina as atividades, pressionando a instituição à busca constante de espaço físico e sobrecarregando os alunos, impondo uma rotina que, em muitos casos, inviabiliza o estudo individual qualificado. Contribui para essa prática a ideia de que é preciso “vencer o conteúdo” ou seja, transmiti-lo, em sua integralidade, do professor para o aluno, no ambiente institucional. O currículo deve permitir tempo de estudo individual razoável; para isso, deve ser estimulada a inclusão de carga horária autônoma e individual nos planos de ensino, o oferecimento de múltiplas turmas (de acordo com a disponibilidade dos departamentos e, em cooperação com outros cursos), assim como atividades de curta duração, em EAD e em PLES (Período Letivo Especial), e novas atividades de caráter eletivo.

Indissociabilidade Ensino - Pesquisa - Extensão - Estas três dimensões devem ser efetivadas nas vivências do curso, pois oferecem oportunidades inovadoras de aprendizado e sua inserção no currículo deve ser estimulada. Essa inserção pode promover a integração de disciplinas de diferentes áreas, fazendo circular entre alunos e professores os problemas que são próprios a cada uma, aproximando o educando do contexto em que seu exercício profissional ocorrerá. As atividades de pesquisa e de extensão são instrumentos essenciais para o desenvolvimento profissional.

Formação para a diversidade e sustentabilidade - devem ser contempladas na formulação das problemáticas de cada atividade a questão de gênero, raça, pessoa com deficiência, grupos sociais marginalizados, meio ambiente e sustentabilidade, na perspectiva do profissional da saúde como agente de justiça social e promotor de uma cidadania responsável. Busca-se superar a diluição dos conteúdos transversais, cujo contato com os alunos geralmente é restrito a algumas disciplinas. O curso deve estimular a formação de um profissional consciente da necessidade de construção de um presente e um futuro sustentável, sadio e socialmente justo.

A prática, dentro do contexto social, como elemento formativo: a prática é o fundamento de aprendizagem que permite a mobilização de conhecimentos para enfrentamento dos problemas encontrados ao longo da formação, permitindo o questionamento, teorização e investigação dos problemas encontrados durante o aprendizado. Porém, a prática não pode servir apenas como ilustração e apresentação de casos pontuais. É o encontro com a realidade que fornece os elementos que significam e direcionam as aprendizagens. Os ambientes de aprendizagem devem contemplar a prática no modo em que esta ocorre no contexto da profissão do nutricionista, e da realidade da população brasileira, buscando a diminuição da dicotomia teoria/prática e básico/profissional. Ela deve estar presente desde o início do curso, de acordo com a capacidade do aluno, favorecendo que este compreenda o encadeamento dos conhecimentos da estrutura curricular e suas inter-relações.

Integração entre as diferentes áreas do conhecimento - Nas ações de ensino, pesquisa e extensão buscar-se-á a superação da fragmentação entre as diferentes áreas do conhecimento. Entende-se que somente com uma abordagem integrada dos conteúdos relacionados às diferentes áreas de formação, o nutricionista dará conta da promoção da saúde, prevenção e recuperação de agravos relacionados a alimentação e nutrição, em conformidade com o contexto científico, socioeconômico, cultural e político.

### 3.4 Concepção, estrutura e organização curricular

A grade curricular do presente PPC é pautada em 4 eixos de formação:

O primeiro eixo tem como objetivo trabalhar conceitos básicos da biologia humana, da composição dos alimentos, dos determinantes sociais da doença e das políticas públicas em saúde, alimentação e nutrição.

O segundo eixo tem como objetivo apresentar as ferramentas para diagnóstico e planejamento de ações em alimentação e nutrição, no nível individual e coletivo.

O terceiro eixo tem por objetivo trabalhar a implementação e avaliação de ações de promoção, prevenção e tratamento em alimentação e nutrição.

O último eixo está focado na prática profissional, através do estágio obrigatório nas três principais áreas da nutrição e um quarto estágio em área de livre escolha.

A grade curricular foi organizada de forma a permitir ao aluno, desde sua entrada no curso, contato com áreas de estudo da formação básica e também conteúdos de formação específica, além do contato com atividades desenvolvidas pelo profissional, nas diferentes áreas de atuação do nutricionista, possibilitando que o aluno relacione teoria e prática.

A preocupação com uma formação geral e humanista sólida, resultando em um profissional capaz de atuar com princípios éticos, mediante a reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural e, ainda, com base nos direitos humanos básicos, na determinação social e bem como natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição deve perpassar todas as disciplinas do curso.

A flexibilidade do ensino, um dos aspectos ressaltados pelas Diretrizes Curriculares, é desejada e incentivada através das disciplinas eletivas presenciais e em EAD, disciplinas oferecidas em PLES, além das disciplinas com súmulas abertas que permitem, a cada semestre, a proposição de estudos de temáticas atuais, pertinentes à formação e atuação do nutricionista.

As atividades complementares, regulamentadas através da resolução 09/2012 – COMGRAD/NUT (ANEXO I), que organiza e regulamenta as atividades complementares do Curso de Graduação em Nutrição da UFRGS, criada a partir da Resolução N° 24/2006 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão que delibera e regulamenta as Atividades Complementares na Graduação na UFRGS, atendem aos objetivos da formação integral, da flexibilização do currículo e dos estudos, da interdisciplinaridade na formação acadêmica, da ampliação da integração do corpo

docente e discente e busca também inserir o aluno e o curso de graduação na realidade loco-regional referente à alimentação, nutrição e saúde. Ainda, as atividades complementares propiciam o desenvolvimento de competências fora do ambiente da universidade.

A formação de um profissional com perfil investigativo deve ser desenvolvido ao longo do curso. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consolida este objetivo e visa à realização de um trabalho com vistas a exercitar os conhecimentos da ciência da nutrição adquiridos ao longo do curso. Desta forma, esta atividade proporciona o aprimoramento do conhecimento de um tema, de preferência de abrangência regional, e estimulando a produção científica e sua divulgação e promovendo a integração do ensino, da pesquisa e da extensão.

### 3.5 Competências do perfil do egresso e atividades de ensino

A atuação baseada em reflexão, postura ética e empreendedora será estimulada em todas as atividades de ensino, através de metodologias que permitam que o aluno dialogue e argumente em atividades dentro e fora da sala de aula; com professores, preceptores, colegas de curso e de outros cursos.

A conduta nutricional coerente com a realidade econômica, política, social e cultural será fomentada através da discussão de conteúdos trabalhados nas disciplinas de Antropologia da Alimentação, Fundamentos Econômicos e Institucionais de Políticas Públicas, Sociologia da Saúde.

A promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, visando promover e manter a saúde, bem como prevenir a doença, ocorrerá a partir da apresentação dos alimentos, suas formas de preparo e do planejamento de uma alimentação equilibrada e diversificada; conteúdos trabalhados nas disciplinas Alimentos e Nutrição, Bromatologia, Bases do Planejamento Dietético e Nutrição e Dietética Aplicada nos Ciclos

da Vida, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão Operacional em Alimentação Coletiva, Microbiologia Geral, Microbiologia e Higiene dos Alimentos, Nutrição aplicada à Tecnologia dos Alimentos, Planejamento e Gestão em Alimentação Coletiva, Refeições para Coletividades, Técnica Dietética I e II, Toxicologia dos Alimentos aplicada à Nutrição e Sustentabilidade na Produção de Refeições.

A noção de cuidado integral, a partir do conhecimento das políticas públicas e programas de saúde, alimentação e nutrição vigentes, será trabalhada nas disciplinas Saúde Coletiva I, II e III. A capacidade de análise ampliada das necessidades nutricionais de um indivíduo ou um grupo, a partir do diagnóstico clínico-nutricional será desenvolvida através das disciplinas Anatomia Humana aplicada à Nutrição, Avaliação Nutricional I e II, Histologia e Embriologia Geral - Nut, Bioquímica da Nutrição A e B, Biologia Molecular e Celular, Fisiologia Nutrição I e II, Genética - Nut, Interação Medicamentos e Nutrientes, Nutrição Clínica I, II e III, Nutrição Clínica Infantil, Nutrição Materno Infantil, Patologia Geral - A, Patologia da Nutrição.

A reflexão sobre as possibilidades de enfrentamento da complexidade da situação alimentar e nutricional da população será promovida em disciplinas como Antropologia da Alimentação, Ética, Saúde Coletiva I, II e III, Segurança Alimentar e Nutricional I e II, Sociologia da Saúde.

A promoção de práticas alimentares saudáveis e o cuidado integral, visando promover, manter, prevenir e recuperar a saúde serão trabalhados nas disciplinas Anatomia Humana aplicada à Nutrição, Alimentação Coletiva, Biologia Molecular e Celular, Bioquímica da Nutrição A e B, Histologia e Embriologia Geral - Nut, Fisiologia Nutrição I e II, Imunologia aplicada à Microbiologia Geral, Microbiologia e Higiene dos Alimentos, Psicologia Aplicada à Nutrição, Nutrição, Nutrição Clínica I, II e III, Parasitologia aplicada à Nutrição, Técnica Dietética I e II.

A conduta profissional baseada em evidências científicas será estimulada através de disciplinas que promovam o entendimento da base científica na tomada de decisão, tais como

Bioestatística em Nutrição, Epidemiologia, Introdução à Nutrição, Métodos de Pesquisa em Saúde e o Trabalho de Conclusão do curso. Este último é desenvolvido a partir do 8º semestre, momento em que o aluno possui discernimento para definir uma questão de pesquisa, além da inserção em locais de prática que possibilitam o desenvolvimento desta.

A capacidade de atuação de forma integrada nas equipes multiprofissionais de saúde será desenvolvida nos Estágios em Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva e em Área Livre. São desenvolvidos nos 8º e 9º semestres, quando o aluno já possui amplo conhecimento teórico e desenvolveu as habilidades que propiciem que o estágio seja uma atividade mais proveitosa para o desenvolvimento de competências nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.

Além dos estágios obrigatórios, os alunos tem a possibilidade de realizar estágios não obrigatórios que, realizados ao longo do curso, oportunizam ao aluno vivenciar a prática, dentro do contexto social, estimulando a busca de conhecimentos para o enfrentamento de problemas e discussões em sala de aula. A realização de estágio não obrigatório deve atender os critérios previstos na resolução 40/2016 da UFRGS e Resolução Comgrad/Nut nº6/2017 da COMGRAD NUT.

#### 4. Caracterização das atividades de ensino

Disciplinas Obrigatórias: espaços de encontro majoritariamente presencial entre o grupo de alunos e o professor, que tem por objetivo desenvolver as competências elencadas no perfil do egresso. A carga horária da disciplina obrigatória pode ser composta por:

- 1) carga horária coletiva, que deverá corresponder à sessenta por cento (60%) da carga horária total, no mínimo;
- 2) carga horária autônoma, deverão sempre se materializar em avaliações entregues ao professor, cujo número de horas

estimadas para cada trabalho deve ser registrado no plano de ensino, em campo próprio (avaliações). O cumprimento de tal atividade corresponde ao registro de frequência para a parcela de carga horária. A característica de autonomia inclui o arbítrio do aluno de realizá-la no momento em que julgar oportuno, dentro do semestre letivo. O professor, porém, deve cumprir a carga horária da atividade de forma integralmente presencial, comunicando aos alunos o local em que poderá ser encontrado nos momentos em que não estiverem programadas atividades coletivas.

3) carga horária individual: encontro do professor com aluno, com horário e local definidos, de presença obrigatória, para fins de supervisão.

4) ensino à distância: conjunto de atividades vinculadas a atividade de ensino, registradas no plano de ensino, com utilização obrigatória de uma das plataformas EAD disponibilizadas pela UFRGS, atendendo às limitações de carga horária designadas em legislação própria.

Disciplinas Eletivas: espaços de encontro majoritariamente presencial entre o grupo de alunos e o professor, que tem por objetivo agregar competências aluno. A carga horária da disciplina eletiva possui a mesma composição da disciplina obrigatória.

As disciplinas obrigatórias ou eletivas podem ser oferecidas em período letivo regular, ou entre estes, sendo este último denominado PLES (Período Letivo Especial).

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC): atividade que visa ao desenvolvimento individual de uma produção acadêmica, resultado de pesquisa, extensão ou desenvolvimento de produto de trabalho de revisão de literatura, que envolvam temas da alimentação, nutrição e saúde, com base nos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, como atividade obrigatória. Esta atividade deve ser orientada por professor com vínculo ativo com a UFRGS e apresentado em forma escrita e oral, conforme calendário próprio. Esta atividade possui regulamento próprio (apêndice I).

Estágio Obrigatório: atividade que possibilita ao aluno a aplicação das competências desenvolvidas ao longo do curso, em

locais de prática profissional, sob orientação e supervisão direta profissionais nutricionistas atuantes in loco e supervisão direta e/ou indireta dos professores. O local de prática deve propiciar ao aluno autonomia para vivenciar a prática do nutricionista, com orientação efetiva do profissional deste local. Possui regimento (apêndice II) e plano de ensino próprios.

Estágio Não-Obrigatório: atividade que propicia ao aluno desenvolver competências em locais de prática profissional, sob orientação direta de profissionais nutricionistas atuantes in loco, e indireta de professores do curso de Nutrição.

As atividades de ensino desenvolvidas no curso de nutrição possuem conteúdos específicos com a finalidade de desenvolver o perfil profissional do estudante ao longo do curso. Cada atividade de ensino do currículo possui um plano de ensino, registrado no Sistema de Graduação, cujo cumprimento é obrigatório pelo docente, que pode ser atualizado semestralmente pelo professor regente responsável, visando, desse modo, que seja implementado acréscimos e modificações de objetivos, conteúdos e/ou de atividades.

Os planos devem ser apresentados aos estudantes, pelos professores, no primeiro dia de aula da disciplina no semestre corrente, assim como devem estar disponíveis aos discentes, no portal do aluno, durante o semestre letivo.

O plano de ensino de cada atividade contém os dados de identificação da disciplina (nome, código, professor responsável, vigência, créditos e carga horária total), a súmula, os objetivos, o conteúdo programático (listagem de conteúdos que serão desenvolvidos ao longo do semestre), a metodologia, a carga horária teórica e prática, as experiências de aprendizagem (são as experiências as quais o estudante é exposto e que corroboram no seu aprendizado), os critérios de avaliação, as atividades de recuperação previstas, a bibliografia (dividida em essencial, básica e complementar), observações e outras referências que o professor entenda como importantes.

O plano de ensino, embora de responsabilidade do

professor regente, responsável pela disciplina, precisa ser aprovado pela Comissão de Graduação de Nutrição em prazos específicos, determinados e divulgados pela Pró Reitoria de Graduação. Cabe, então, ao avaliador da COMGRAD NUT verificar se as informações contidas no plano de ensino estão adequadas e alinhadas com este Projeto Pedagógico de Curso (PPC). Como o plano de ensino é um instrumento dinâmico, é importante que uma parte dele seja estática, para que seja possível verificar sua adequação ao que se espera em termos de formação acadêmica. A parte estática do plano de ensino é a súmula da disciplina. Esta descreve de forma resumida o que será aprendido pelo estudante naquela disciplina. A súmula é confeccionada na criação da disciplina e é apenas modificada por necessidade de adequação ao PPC. Assim, para que uma determinada súmula seja alterada é necessário ofício do departamento que mantém a disciplina, contendo razão e justificativa da modificação. Logo para que a súmula seja alterada, é necessária que a Comissão de Graduação aprove a solicitação do departamento.

## 5. Grade curricular com súmula e semestralização

### 1 ° SEMESTRE

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO – obrigatória, 4cr

SÚMULA: A unidade biológica e a diversidade cultural da Humanidade. Cultura, alimentação e comida. A alimentação humana inserida no contexto histórico e socioeconômico das diferentes sociedades e grupos sociais. Diversidades, sistemas e estruturas alimentares. Práticas alimentares tradicionais e novos padrões emergentes de consumo de alimentos. Problemas relacionados com a alimentação humana. A construção social do corpo.

ANATOMIA HUMANA APLICADA A NUTRIÇÃO – obrigatória, 3cr

SÚMULA: Visão geral do conhecimento anatômico do corpo humano, com ênfase nos sistemas digestivo e glândulas.

ALIMENTOS E NUTRIÇÃO – obrigatória, 3cr

SÚMULA: Estudo da produção dos alimentos de origem vegetal e animal e sua influência na saúde humana. Compostos bioativos

dos alimentos. Equivalência de pesos e medidas, fator de correção e ficha técnica de preparo.

**BIOLOGIA MOLECULAR E CELULAR – obrigatória, 2cr**

**SÚMULA:** Estruturas e propriedades dos ácidos nucleicos. Organização gênica. Replicação de ADN. Transcrição ou síntese e processamento de ARN. Código genético e síntese de proteínas. Controle da expressão gênica. Engenharia genética. Membrana plasmática. Especializações de membrana. Citoesqueleto. Compartimentos celulares. Núcleo interfásico. Ciclo celular.

**INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO – obrigatória, 2cr**

**SÚMULA:** A disciplina dispõe ao aluno os conceitos básicos da ciência da Nutrição e suas áreas de trabalho, bem como as atividades exercidas pelos profissionais nutricionistas atuantes em redes de saúde pública

**MICROBIOLOGIA GERAL – obrigatória, 2cr**

**SÚMULA:** Introdução ao estudo da microbiologia. Características gerais de bactérias, fungos, vírus. Metabolismo microbiano. Mecanismos de patogenicidade. Importância da microbiota normal no metabolismo do hospedeiro. Ação dos agentes químicos e físicos sobre os microrganismos

**SAÚDE COLETIVA I – obrigatória, 2cr**

**SÚMULA:** Conceito ampliado de saúde, alimentação e nutrição e os seus determinantes. O campo da Saúde Coletiva no Brasil e o campo da Alimentação e Nutrição na Saúde Coletiva. História, objetivos, princípios, diretrizes e organização do Sistema Único de Saúde. A interface dos SUS e outras políticas públicas (educação, assistência e previdência). Controle e participação social.

## **2º SEMESTRE**

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I – obrigatória, 4CR**

**SÚMULA:** Estudo das técnicas de medidas antropométricas de massa corporal, estatura, perímetria e circunferências. Avaliação do estado nutricional a partir da antropometria. Avaliação da composição corporal. Estudo dos equipamentos. Sistemas

de Monitoramento Nutricional. Concepção e aplicabilidade dos métodos de avaliação do consumo alimentar. Inquéritos alimentares. Conhecimento das técnicas adequadas para quantificação e interpretação de dados referentes ao consumo alimentar.

**BASES DO PLANEJAMENTO DIETÉTICO – obrigatória, 4cr**

**SÚMULA:** Estudo dos determinantes e das etapas que compõem a elaboração e a análise de cardápios e dietas, no âmbito individual e coletivo, com base nos parâmetros nutricionais recomendados em diferentes contextos de atuação. Avaliação e inserção quali e quantitativa dos macro e micronutrientes e respectiva adequação no planejamento dietético.

**BIOESTATÍSTICA EM NUTRIÇÃO – obrigatória, 2cr**

**SÚMULA:** Introdução ao método e conceitos de análises estatísticas da área da nutrição. Métodos de obtenção, apresentação e descrição dos dados. Distribuição amostral de médias. Teste de hipótese e intervalos de confiança. Teste T de Student, correlação e regressão linear simples.

**BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO A - obrigatória, 4cr**

**SÚMULA:** Introdução a bioquímica, proteínas; estrutura das proteínas; enzimas; coenzimas; controle das reações enzimáticas; bioenergética; metabolismo de carboidratos; ciclo do ácido cítrico, cadeia respiratória; fosforilação oxidativa, sistema creatina-fosfato; metabolismo de lipídeos; lipídeos de origem vegetal.

**HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL - NUT – obrigatória, 3cr**

**SÚMULA:** Microscopia e Técnica Histológica. Características microscópicas dos tecidos epiteliais, conjuntivos, musculares e nervoso. Descrição histológica dos órgãos dos sistemas respiratório, digestório, urinário e endócrino. Noções de gametogênese masculina e feminina, fecundação e desenvolvimento embrionário e fetal.

**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL I - obrigatória, 2cr**

**SÚMULA:** Direito Humano à Alimentação Adequada; Panorama Histórico da construção do Conceito de SAN; Soberania Alimentar; Pilares de SAN (Disponibilidade, acesso, consumo e utilização);

Sistema Alimentar - da produção ao consumo em contextos locais;  
SAN na atuação do Nutricionista.

TÉCNICA DIETÉTICA I – obrigatória, 4cr

SÚMULA: Conhecer as propriedades dos alimentos e seus fatores de modificação. Aspectos gerais do pré-preparo e preparo de alimentos, digestibilidade e valor nutricional de hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, oleaginosas, especiarias, condimentos, bebidas, infusos, algas e cogumelos. Avaliação sensorial de alimentos. Utilização de alimentos regionais brasileiros na Técnica dietética.

### 3º SEMESTRE

BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO B - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Metabolismo de lipoproteínas e colesterol; hormônios esteróides, Metabolismo de aminoácidos; Metabolismo de Ferro; Relações interteciduais do metabolismo; Mecanismos bioquímicos especializados na saúde e doenças, Bioquímica aplicada a Nutrição experimental, Ciência, Mídia e Nutrição.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA APLICADA NOS CICLOS DA VIDA - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Estudo das abordagens dietéticas e das condutas nutricionais para prevenção, redução de riscos nutricionais e promoção da saúde nos ciclos da vida, incluindo: infância, adolescência, adulto e idoso, a partir de abordagens individualizadas e coletivas, com referência às diretrizes e recomendações vigentes

EPIDEMIOLOGIA - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Aplicação da epidemiologia, com racional para vigilância em saúde, prevenção de doenças e seus agravos. Nutrição baseada em evidências, com leitura crítica da literatura científica em saúde e nutrição.

FUNDAMENTOS ECONÔMICOS E INSTITUCIONAIS DE POLÍTICAS PÚBLICAS - obrigatória, 2cr

SÚMULA: A organização do sistema social, econômico

e governamental. Níveis de gestão. O Estado Nação. O funcionamento institucional do Estado. Microeconomia e mercado de trabalho. Distribuição de renda. Inflação. Concentração e desigualdade social. Políticas públicas. Desenvolvimento. Os índices e indicadores de qualidade de vida, socioeconômicos e ambientais. Os padrões urbanos e rurais das regiões brasileiras. A produção de alimentos: as cadeias produtivas curtas e longas, os modelos de produção de alimentos com base na agricultura familiar e na agricultura tecnológica.

FISIOLOGIA NUTRIÇÃO I - obrigatória, 3cr

SÚMULA: Conhecimentos básicos dos processos fisiológicos, homeostase, compartimentos, transportes de membrana, comunicação intercelular. Introdução ao sistema endócrino e sistema nervoso. Sistema digestório, renal e respiratório.

IMUNOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Imunidade inata e adaptativa; componentes do sistema imune; órgãos linfóides; antígenos, imunoglobulinas imunidade humoral e celular ontogenia dos linfócitos T; ontogenia dos linfócitos B,regulação da resposta imune; tolerância em células T e, reação de hipersensibilidade,autoimunidade e transplante

TÉCNICA DIETÉTICA II - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Conhecer as características gerais e técnicas de seleção e de preparo, digestibilidade e valores nutricionais do leite e derivados, ovos, carnes, caldos, molhos e sopas, óleos e gorduras, açúcares e adoçantes. Estabelecer a relação e a aplicabilidade entre Técnica Dietética e Dietoterapia (modificações de nutrientes e consistência de dietas).

## 4º SEMESTRE

AValiação Nutricional II - obrigatória, 4cr

SÚMULA: A disciplina propõe oferecer ao aluno fundamentos teóricos e práticos para realizar anamnese clínica, exame físico, medidas antropométricas, avaliação subjetiva global e inquérito alimentar do paciente adulto e pediátrico; visando a definição de um diagnóstico nutricional.

**BROMATOLOGIA - obrigatória, 4cr**

Estudo dos constituintes, composição centesimal e do valor nutritivo dos alimentos. Alteração dos alimentos. Legislação bromatológica.

**FISIOLOGIA NUTRIÇÃO II - obrigatória, 4cr**

SÚMULA: Estudo dos mecanismos fisiológicos de manutenção da homeostase, de integração entre os sistemas e regulação das funções. Sistema endócrino, nervoso e cardiovascular.

**MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS- obrigatória,4CR**

Principais microrganismos relacionados à produção, conservação e distribuição de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos: diagnóstico, prevenção e investigação de surtos. Higienização de superfícies e utensílios em indústria de alimentos e serviços de alimentação bem como dos manipuladores. Agentes detergentes e desinfetantes. Avaliação dos procedimentos de higienização

**PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória, 4cr**

SÚMULA: Esta disciplina abordará o desenvolvimento físico, emocional, social e cognitivo, vinculado a aspectos psicológicos da nutrição e transtornos alimentares no ciclo vital. Serão também discutidas as intervenções profissionais, nos diferentes campos de atuação do nutricionista, destacando questões relacionadas ao desenvolvimento das relações paciente-terapeuta, e aspectos relacionados ao tratamento de transtornos alimentares.

**PARASITOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória , 2cr**

SÚMULA: Conceitos básicos, biologia, patogenia, sinais clínicos, epidemiologia e profilaxia das principais parasitoses humanas causadas por helmintos, protozoários e artrópodes.

**SAÚDE COLETIVA II - obrigatória, 2cr**

SÚMULA: Território, territorialidade e territorialização em saúde. Organização e processos de trabalho da atenção básica à saúde no Brasil. O trabalho interprofissional em saúde.

**5° SEMESTRE**

### PLANEJAMENTO E GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA- obrigatória, 3cr

SÚMULA: Reflexão do papel do nutricionista como profissional da saúde na área de alimentação coletiva. Legislação aplicada aos diversos serviços no âmbito da alimentação coletiva. Aplicação das funções administrativas no planejamento e na gestão dos processos inerentes às atividades do nutricionista como gestor do serviço.

### ÉTICA NA ALIMENTAÇÃO E NA PROFISSÃO- obrigatória, 2cr

SÚMULA: Introdução ao estudo da ética. Ética e formação profissional. Dilemas éticos relacionados à alimentação e ao meio ambiente. Ética no cuidado à saúde.

### GENÉTICA NUT - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Características e aspectos funcionais do genoma humano. Bases genéticas e citológicas da hereditariedade. Alterações cromossômicas. Herança monogênica, poligênica e multifatorial. Variação na expressão dos genes e detecção da variação. Erros inatos do metabolismo. Mutagênese. Genética das doenças comuns. Diagnóstico e tratamento de doenças genéticas e aconselhamento genético. Genômica nutricional.

### NUTRIÇÃO APLICADA À TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Efeitos do processamento sobre a biodisponibilidade dos diferentes nutrientes dos alimentos. Métodos de avaliação da qualidade nutricional dos alimentos.

### NUTRIÇÃO CLÍNICA I - obrigatória, 2cr

SÚMULA: A disciplina propõe a aproximação dos alunos com as atividades profissionais de nutricionistas, com ênfase na área da nutrição clínica

### REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADES- obrigatória, 2cr

SÚMULA: Estudo e caracterização das unidades de alimentação e nutrição. Planejamento e avaliação qualitativa. Reflexão do papel do nutricionista como profissional da saúde nos Serviços de Alimentação ligados à área de Alimentação Coletiva.

### PATOLOGIA GERAL A - obrigatória, 4cr

**SÚMULA:** Processos adaptativos e degenerativos: necroses, pigmentações e calcificações patológicas. Inflamações agudas e crônicas; regeneração e reparação. Alterações circulatórias. Neoplasias: características gerais.

**SOCIOLOGIA DA SAÚDE** - obrigatória, 4cr

**SÚMULA:** Introdução geral ao campo da Sociologia da Saúde e da Doença, também chamado de Sociologia Médica. Serão abordados temas que definiram o campo no passado bem como tópicos emergentes contemporâneos, como a análise da saúde enquanto fenômeno social, fatores sociais associados aos processos de saúde e de doença (incluindo determinantes sociais da saúde, disparidades em saúde e fatores que impactam o acesso à saúde), políticas e sistemas de saúde. A maior parte do curso se centra no contexto brasileiro

**TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA À NUTRIÇÃO** - obrigatória, 2cr

**SÚMULA:** Estudo dos compostos tóxicos formados durante a produção de alimentos, provenientes da poluição ambiental, causadores de reações adversas e dos compostos que possam migrar dos utensílios utilizados para o preparo e das embalagens para os alimentos.

## 6° SEMESTRE

**MÉTODOS DE PESQUISA EM SAÚDE** - obrigatória, 3cr

**SÚMULA:** Estudo dos métodos de pesquisa em saúde. Conhecimento dos aspectos relacionados aos métodos de investigação científica em saúde. Redação de projetos de pesquisa, prospecção na internet.

**NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL** - obrigatória, 5cr

**SÚMULA:**A disciplina propõe oferecer ao aluno o estudo do grupo materno infantil, incluindo a gestante, a nutriz, o neonato e o lactente com relação à situação de saúde, políticas públicas, epidemiologia, aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais bem como, de abordagens dietéticas e das condutas nutricionais

para prevenção, redução de riscos nutricionais e promoção da saúde a partir de abordagens individualizadas e coletivas, com referência às diretrizes e recomendações vigentes.

**NUTRIÇÃO CLÍNICA II - obrigatória, 5cr**

**SÚMULA:** Fundamentos teóricos e práticos para realizar o diagnóstico nutricional, definir a conduta dietoterápica e elaboração de planejamento alimentar em diferentes situações clínicas

**PATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória, 5cr**

**SÚMULA:**Estudos dos processos patológicos: manifestações clínicas, diagnóstico e tratamento das doenças clínicas e cirúrgicas dos sistemas digestivo/hepático, pulmonar, cardiovascular, renal, endócrino e osteoarticular. Além destes conteúdos, serão abordados os temas obesidade, HIV/AIDS, doenças neurodegenerativas, vias de acesso cirúrgico para nutrição de diferentes tipos.

**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL II - obrigatória, 2cr**

**SÚMULA:**A evolução das Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil; Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional; a intersectorialidade nas políticas de segurança alimentar e nutricional, da saúde, socioambientais e da assistência social; os indicadores de Segurança Alimentar e Nutricional; os povos e comunidades tradicionais; os Planos de gestão em Segurança Alimentar e Nutricional e a sociobiodiversidade.

**SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES - obrigatória, 3cr**

Estudo dos processos inerentes à produção de refeições e sua relação com a sustentabilidade. Produção de refeições com vistas à sustentabilidade e seu impacto ambiental, social e econômico. Desperdício de alimentos, geração de resíduos na produção de alimentos e refeições, aproveitamento integral de alimentos como uma prática de sustentabilidade.

## 7º SEMESTRE

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL** - obrigatória, 4cr  
SÚMULA: História da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. Principais conceitos. Princípios da EAN na prática social do nutricionista. Planejamento de Programas de Educação Alimentar e Nutricional.

**GESTÃO OPERACIONAL EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA** – obrigatória, 3cr  
SÚMULA: Estabelecimento de relações do nutricionista como gestor responsável pelos serviços na área de alimentação coletiva. Caracterização de processos inerentes ao profissional nutricionista na gestão de atividades de seleção de fornecedores, compras e custos, recursos humanos, marketing e segurança do ambiente de trabalho.

**INTERAÇÃO MEDICAMENTOS E NUTRIENTES** - obrigatória, 2cr  
SÚMULA: Atuação prática do acadêmico de nutrição em Alimentação Coletiva na produção e distribuição de refeições em locais públicos (hospitais e restaurantes universitários) e privados (restaurantes institucionais e comerciais). Desenvolvimento de atividades teórico-práticas voltadas à gestão de serviços de alimentação coletiva.

**NUTRIÇÃO CLÍNICA III** - obrigatória, 6cr  
SÚMULA: A disciplina propõe oferecer ao aluno fundamentos teóricos e práticos para elaborar conduta dietoterápica específica (por via oral, enteral e/ou parenteral) em determinadas situações clínicas.

**NUTRIÇÃO CLÍNICA INFANTIL**- obrigatória, 4cr  
SÚMULA: Aspectos particulares da dietoterapia em pediatria. Dietoterapia em situações clínicas pediátricas especiais. Particularidades no suporte nutricional enteral e parenteral. Planejamento de dietas, prescrição, orientação nutricional e monitoramento da evolução.

**SAÚDE COLETIVA III** - obrigatória, 4cr

**SÚMULA:** Políticas e programas de alimentação e nutrição. Planejamento, gestão e avaliação de políticas e programas de saúde, alimentação e nutrição. Promoção e Prevenção em saúde Alimentação e Nutrição.

## 8º e 9º SEMESTRES

**ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA** - obrigatória, 270 horas

**SÚMULA:** Atuação prática do acadêmico nutrição em saúde coletiva. Desenvolvimento de atividades teórico-práticas voltadas à promoção da saúde e prevenção dos agravos das doenças ao nível de atenção primária à saúde

**ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA** - obrigatória, 270 horas

**SÚMULA:** Atuação prática do acadêmico de nutrição em Alimentação Coletiva na produção e distribuição de refeições em locais públicos (hospitais e restaurantes universitários) e privados (restaurantes institucionais e comerciais). Desenvolvimento de atividades teórico-práticas voltadas à gestão de serviços de alimentação coletiva

**Estágio de Nutrição Clínica** - obrigatória, 270 horas

**SÚMULA:** Atuação prática do acadêmico na área de nutrição clínica. Desenvolvimento de atividades práticas e teórico-práticas voltadas à recuperação da saúde e prevenção dos agravos das doenças, ao nível de atenção secundária e terciária de saúde.

**ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ÁREA LIVRE** - obrigatória, 270 horas

**SÚMULA:** Propiciar ao aluno diversidade de cenários de prática profissional e oportunizar treinamento em área de sua preferência

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO** -obrigatória, 30 horas

**SÚMULA:** Desenvolver a produção acadêmica como resultado de atividades de pesquisa, desenvolvimento de produto, extensão ou revisão de literatura, que envolvam temas da alimentação, nutrição e saúde, com base nos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

## 6. INFRAESTRUTURA E CENÁRIOS DE ENSINO

As aulas ocorrem em salas disponíveis nos Campi da Saúde, Central e do Vale, e também no Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA).

As disciplinas do currículo que iniciam pelo código:

NUT, são ministradas pelo Departamento de Nutrição, localizado na FAMED

MED, são ministradas pelos departamentos da FAMED, localizados na FAMED

ICBS, são ministradas pelos departamentos do Instituto de Ciências da Saúde (ICBS), no Campus Central

BIO, são ministradas pelos departamentos do Instituto de Biociências (IB), no Campus do Vale

HUM, são ministradas pelos departamentos do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas

AGR, são ministradas pelos departamentos da Faculdade de Agronomia

ITA, são ministradas pelos departamentos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos

PSI, são ministradas pelos departamentos do Instituto de Psicologia

ECO, são ministradas pelos departamentos da Faculdade de Economia

### 6.1 Laboratórios:

#### 6.1.1 Para formação geral e básica:

Informática (FAMED) - com 40 computadores interligados à rede no qual podem ser ministradas aulas para um grupo de alunos ou para uso individualizado.

Anatomia (ICBS) – Utilizado para as aulas práticas da disciplina de Anatomia Humana

Histologia (ICBS) – Utilizado para as aulas práticas da disciplina Histologia e Embriologia.

Microbiologia (ICBS) - Utilizado para as aulas práticas da disciplina Microbiologia Geral

Bioquímica (ICBS) – Utilizado para as aulas práticas das disciplinas Bioquímica A e B

Bromatologia(Instituto de Ciência e tecnologia dos Alimentos (ICTA) – Campus Vale). Utilizado para as aulas práticas da disciplina Bromatologia

#### 6.1.2 Para formação profissionalizante específica:

Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN) - localizado na Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Cecília, representa, enquanto cenário de ensino, um espaço de formação em ensino, pesquisa e extensão do curso de Nutrição da UFRGS. O LAN-UBS Santa Cecília é o primeiro laboratório deste curso, com inauguração em 14 de dezembro de 2006.

A UBS Santa Cecília, sob responsabilidade administrativa do HCPA, está vinculada à Prefeitura Municipal de Porto Alegre-RS e apresenta estrutura que responde pelas ações da atenção básica à população adstrita na Gerência Distrital Centro deste município. Atualmente, os serviços oferecidos incluem o acolhimento e atendimento em pediatria, ginecologia e clínica geral. Os programas de saúde existentes são: o NASCER, o PRA CRESCER, o ESPERANÇA, o serviço de pré-natal, o atendimento em odontologia e o sistema de acompanhamento de hipertensos e diabéticos (HIPERDIA) (SMS, 2006).

Laboratório de Alimentação e Nutrição (LANUT) – localizado na FAMED e utilizado para as práticas das disciplinas de Introdução à Técnica Dietética, Técnica Dietética I e Técnica Dietética II; além de atividades de pesquisa e extensão.

## 6.2 Outros cenários de ensino

Além dos laboratórios e salas de aulas, o curso conta com outros espaços que possibilitam atividades teóricas e práticas.

Serviços de Atenção Básica do Distrito Sanitário Docente-Assistencial Glória-Cruzeiro-Cristal, localizados nos bairros Glória, Cruzeiro e Cristal, espaço onde se realizam aulas da disciplina Saúde Coletiva II, e o Internato de Nutrição em Saúde Coletiva;

Serviços de Atenção Básica do Distrito Sanitário Docente-Assistencial Centro, localizado no bairro Centro, espaço onde se realizam aulas da disciplina Saúde Coletiva II, e o Internato de Nutrição em Saúde Coletiva

Laboratório de Integração Universidade e Sistema Loco-Regional de Saúde (LABIN), localizado na Avenida Moab Caldas, 400, Bairro Santa Tereza, espaço onde se realizam atividades de extensão e práticas do Internato de Nutrição em Saúde Coletiva

Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) - hospital escola da UFRGS, localizado no Campus da Saúde, Rua Ramiro Barcelos, 2350; espaço onde se realizam atividades de ensino, pesquisa e extensão

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) – localizado na FAMED, as atividades do CECANE-SUL, iniciaram em 2006 com o objetivo de atender as diretrizes da Estratégia Fome Zero, utilizando recurso do Fundo Nacional Desenvolvimento da Educação (FNDE) e assim contribuir para a efetivação e consolidação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar. O CECANE é um programa que possibilita avanços significativos na área da alimentação escolar e oportuniza além da formação na área, espaços de inserção dos alunos em atividades de capacitações e pesquisas, demandas principais destes Centros.

Centro de Empreendimentos em Alimentação e Nutrição (CEANUT) – localizado na FAMED, O CEANUT, como toda Empresa Júnior, é uma associação civil, sem fins lucrativos, formada e gerida somente por alunos do Curso de Graduação em Nutrição da UFRGS. Possui gestão autônoma em relação à direção da Faculdade e CNPJ próprio, sendo responsável pelos próprios projetos, atuando de maneira independente, sob orientação de professores e profissionais especializados

Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição (CESAN) – localizado no Centro de Pesquisas Clínicas (CPC) do HCPA, suas atividades iniciaram em 2009 a partir de um projeto conjunto do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do HCPA e do curso

de Nutrição da UFRGS. O objetivo do CESAN é promover o aperfeiçoamento de pesquisadores que atuam na área de alimentação e nutrição, bem como propiciar espaços para trocas de informações e planejamentos de pesquisa e educação continuada em nutrição

## 7. Políticas institucionais de apoio à formação

Monitoria – em três modalidades: a) monitoria acadêmica; b) monitoria acadêmica especial (onde se enquadra a monitoria de aluno indígena); e c) monitoria acadêmica EAD. O acesso à monitoria se faz por processo seletivo coordenado pelos departamentos.

Pesquisa – programas geridos pela Pró-Reitoria de Pesquisa (PROPESQ), com os seguintes objetivos:

- Estimular e apoiar a produção do conhecimento em todos os níveis de ensino e em todas as áreas do conhecimento;
- Desenvolver uma política de pesquisa em consonância com as outras instâncias responsáveis pelo gerenciamento da pesquisa na Universidade; como a Câmara de Pesquisa e as Comissões de Pesquisa das Unidades.
- Desenvolver e ampliar programas de fomento de modo a atender às demandas das atividades de pesquisa já consolidadas e favorecer o surgimento de novas iniciativas, privilegiando áreas emergentes e/ou interdisciplinares;
- Apoiar, organizar e divulgar a produção científica da Universidade;
- Divulgar oportunidades de financiamento de pesquisas;
- Proporcionar ao pesquisador as informações necessárias para o encaminhamento de projetos aos órgãos de fomento;
- Proporcionar ao jovem estudante a oportunidade de se integrar a projetos de pesquisa, visando a sua capacitação no fazer científico;
- Auxiliar a ampliar e intensificar as relações entre o universo de pesquisa da Universidade e a comunidade externa (outras entidades, empresas e escolas).

Extensão – Ações geridas pela Pré Reitoria de Extensão (PROEXT); responsável por estabelecer relações sociais e culturais com diferentes segmentos da sociedade, compondo uma parte da grande tarefa educativa confiada à Universidade, a partir do processo formativo integral dos estudantes

As atividades de monitoria, iniciação científica e extensão podem ser computadas como Atividades Complementares à formação acadêmica.

## **8. Políticas de atendimento a portadores de necessidades especiais**

O curso de Nutrição, assim como os demais cursos da UFRGS, conta com o apoio de ações institucionais quando há a necessidade de dar suporte a algum aluno, tais como:

- a) Programa Incluir - consiste em um edital de fomento a ações de acessibilidade aos ambientes e currículos e de inclusão social de pessoas com necessidades educacionais especiais (PNEEs) nas Universidades Federais. O objetivo do programa na UFRGS é organizar estratégias de apoio aos alunos que ingressem na UFRGS e que apresentem uma das seguintes situações pessoais: surdez ou deficiência auditiva, paralisia cerebral ou deficiência física.
- b) Programa de Acessibilidade das Pessoas Portadoras de Deficiência ou Mobilidade reduzida - inclui obras como construção de rampas, nivelamento de passeios, sanitários adaptados, além de estudos para diferentes situações de acesso.
- c) Núcleo de Apoio ao Aluno com Deficiência Visual (NAPNES) - criado para atender portadores de deficiência visual, atua diretamente com alunos e professores. Conta com o apoio da Fundação de Articulação e Desenvolvimento de Políticas Públicas para Pessoas Portadoras de Deficiência e de Altas Habilidades no Rio Grande do Sul (FADERS).
- d) Setor de Apoio a Alunos com Deficiência Visual (SAADVIS) - tem como objetivo oferecer o apoio necessário

aos alunos de graduação, pós-graduação e ensino profissionalizante da Universidade, criando condições para que esses alunos que já ingressaram pelos caminhos legais (vestibular) tenham o acesso adequado ao material de seus cursos.

e) LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais - oferece os recursos assistenciais requeridos aos estudantes portadores de deficiência auditiva. Tanto para as atividades de graduação como de pós-graduação, são disponibilizados intérpretes da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS - sobretudo na Faculdade de Educação. Um grupo de pesquisa estabelecido e reconhecido no tema vem auxiliando na implantação das ações definidas.

## 9. Avaliação do processo de ensino-aprendizagem

A avaliação deve ser um instrumento que oportunize, ao longo da trajetória do aluno, ajustes nas estratégias de aprendizado proporcionadas pelo docente, permitindo a identificação do desenvolvimento das competências almejadas, assim diferentes instrumentos e a combinações destes devem ser utilizados, tais como: avaliação escrita e de habilidades nos cenários de prática, discussão de casos, estudo dirigido, apresentação oral, seminários, portfólios, autoavaliação.

A atividade de avaliação deve ser justa: ater-se às competências apontadas no plano de ensino e efetivamente trabalhadas nos espaços de aprendizagem, e estar de acordo com a maturidade acadêmica do discente.

As competências objeto de avaliação devem ser expostas de forma explícita nos planos de ensino, em sintonia com a matriz de competências e o perfil do egresso, que constam neste Projeto Pedagógico.

Os resultados das atividades de avaliação devem ser trabalhados com os alunos, permitindo que compreendam os motivos de seu desempenho e os critérios utilizados pelo professor. Além disso, tais resultados devem ser divulgados com rigoroso atendimento aos prazos legais.

Nenhum aluno deve ser reprovado por desempenho antes do final do semestre. Oportunidades de recuperação devem ser previstas até o prazo estipulado para fechamento de conceitos, preferencialmente, que estas ocorram ao longo do semestre, evitando-se que a avaliação final recaia somente sobre a dimensão conteúdo, apenas. Alunos que não cumprirem 75% da carga horária da atividade de ensino não terão direito à recuperação.

Conforme Regimento Geral da UFRGS, Seção II e Resolução 11/2013, CEP/UFRGS, Seção III; os critérios de avaliação de cada atividade de ensino devem ser previstos em Plano de Ensino; sendo considerados conceitos para aprovação: A, B e C, correspondendo respectivamente a aproveitamento Ótimo, Bom e Regular e conceitos de reprovação: D e FF, correspondendo respectivamente a desempenho acadêmico insatisfatório e falta de frequência em mais de 25% (vinte e cinco por cento) da carga horária prevista para a Atividade de Ensino no seu Plano de Ensino.

O item 4 do presente Projeto Pedagógico de Curso, Caracterização das Atividades de Ensino, ressalta a importância e detalha a composição do Plano de Ensino, bem como a necessidade de sua aprovação pela COMGRAD NUT, a cada atualização.

## **10. Acompanhamento e avaliação do PPC**

A responsabilidade pelo acompanhamento e avaliação é da Comgrad Nut e do NDE.

Avaliação interna: acompanhamento, pela Comgrad/Nut e NDE, dos objetivos e metas elaborados para cada princípio, conforme prazo estipulado.

Avaliação externa. Será realizada através dos seguintes instrumentos, a serem construídos ao longo do primeiro ano de vigência deste Projeto Pedagógico:

- locais de estágio: através de instrumento elaborado

pela Comgrad/Nut, respondido pelos preceptores, anualmente, ao final do estágio;

- alunos: através do instrumento de avaliação discente institucional e também de instrumento complementar, elaborado pela Comgrad/Nut, para avaliar as atividades de ensino;

- pesquisa com egressos: através de instrumento elaborado pela Comgrad/Nut.

Fórum anual para discussão dos resultados das avaliações e elaboração de planos de ação, organizado pela Comgrad/Nut.

Prazos de avaliação: revisão do PPC em cinco anos.

## 11. Corpo docente

O corpo docente do curso de nutrição é formado por professores doutores, atuando, predominantemente, em regime de Dedicção Exclusiva. Este regime favorece o envolvimento destes, não somente nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, como também nas atividades administrativas e pedagógicas do curso, como comissões de apoio à COMGRAD e participação em reuniões de professores e de semestres, onde são discutidos temas relevantes para o curso, como conteúdos, metodologias em sala de aula e avaliações.

## Referências bibliográficas

ASBRAN. Associação Brasileira de Nutrição. Histórico do Nutricionista no Brasil. 1989. p456.

Brasil. Lei 8080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF. 20 de setembro de 1990 p18055 Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm). Acesso em 20/12/2015

Brasil. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. Resolução CNE/CES n 5, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39. Brasil. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>. Acesso em 20/12/2015

Brasil. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. RESOLUÇÃO Nº 4, DE 6 DE ABRIL DE 2009. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. Diário Oficial da União. Brasília, 7 de abril de 2009, Seção 1, p. 27. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004\\_09.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004_09.pdf)

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf) Acesso em: 20/12/2015

BRASIL. Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância. INEP, Brasília: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. 2016 2015. Disponível em: [http://download.inep.gov.br/educacao\\_superior/avaliacao\\_cursos\\_graduacao/instrumentos/2016/instrumento\\_2016.pdf](http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2016/instrumento_2016.pdf) Acesso em: 10/01/2016

L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: período de 1940 a 1964. Revista de Nutrição PUCCAMP, 1988; 1(2) 87-138.

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Plano de Desenvolvimento Institucional 2016-2026. Disponível em: [http://www.ufrgs.br/pdi/PDI\\_2016a2026\\_UFRGS.pdf](http://www.ufrgs.br/pdi/PDI_2016a2026_UFRGS.pdf). Acesso em

20/12/2016a

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A UFRGS em números Disponível em: <http://www.ufrgs.br/proplan/servicos/ufrgs-em-numeros#EnsGrad>. Acesso em 20/12/2016b

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Estatuto e Regimento Geral. Porto Alegre, 2016. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/ufrgs/a-ufrgs/estatuto-e-regimento>>. Acesso em: 20/12/2016c.

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Organograma e Estrutura. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/ufrgs/a-ufrgs/organograma>. Acesso em 20/12/2016d.

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. RESOLUÇÃO Nº 11/2013. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. NORMAS BÁSICAS DA GRADUAÇÃO. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/comgradsime/duvidas-frequentes/resolucao-cepe-11-2013>. Acesso em 19/03/2017

DELORS J (org). Educação, um tesouro a descobrir. Relatório para UNESCO da Comissão Internacional sobre educação para o século XXI. Cap4. p31. Disponível em <http://unesdoc.unesco.org/images/0010/001095/109590por.pdf>.

VASCONCELOS, FDA.. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição, Campinas. 2002; 15: 127-138.

YPIRANGA, L.; GIL, M. F. Formação profissional do nutricionista: por que mudar? In: NUTRIÇÃO, F. B. D., II Seminário Nacional sobre o ensino de nutrição, 1989, Goiania. p.20-36.

## Depoimentos

### Nutrição – UFRGS, 20 anos ! Desafios Iniciais de um Sucesso Acadêmico!

O envolvimento em nutrição faz parte da história da Medicina/UFRGS. Já nas décadas iniciais, trabalhos de conclusão envolveram temas de nutrição, discutindo questões avançadas para época. Annes Dias, um dos mais importantes professores de clínica médica, na década de 20, ensinava e considerava a nutrição um conhecimento essencial. Ao se transferir para Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, lá criou a primeira enfermaria de cuidados nutricionais do país, fato tão marcante, que naquela cidade existe até hoje um Instituto de Nutrição que leva seu nome. Neste ambiente, estudaram pioneiros da nutrição do Brasil e no mundo, como Josué de Castro e colegas, e também médicos que posteriormente fundaram a Sociedade Brasileira de Endocrinologia. Na década de 90, temas de nutrição faziam parte do ensino e pesquisa, sendo produzidas dissertações, teses e artigos internacionais de grande impacto, em vários departamentos. Neste cenário, ao sermos convocados pela Reitoria para discutir expansão de vagas, em reunião incluindo os Profs. Dr. Pedro Gus, Diretor e Dr. Cláudio Paiva, Coordenador da COMGRAD/MED, nos propusemos a elaborar projeto de criação do curso de Nutrição. O momento da Universidade era crítico, os orçamentos escassos e as dívidas estruturais, limitantes. O desafio seria enorme. Fui então encarregado de liderar o projeto, no qual se envolveram vários Docentes, em especial da Profa. Elsa Mello, do Departamento de Pediatria, posteriormente primeira Coordenadora do curso. Em 25 de junho de 1999, no processo de criação, o texto antecipava: “atualmente, a área de conhecimento da Nutrição tem ganho enorme importância no desenvolvimento da humanidade, podendo-se antecipar que, no próximo século, atuar na área da saúde significará obrigatoriamente conhecer profundamente os diversos aspectos da saúde e das moléstias envolvidas com a nutrição”. Focados nesta perspectiva, as dificuldades para aprovação do projeto foram sendo superadas e

enfim o curso incluído no Concurso Vestibular-2000. A expectativa era enorme, já que não se conhecia sua demanda. Resultado: o curso foi o mais procurado (39,07 candidatos por vaga) superando inclusive a Medicina. Um sucesso acadêmico histórico e um desafio ainda maior: sua implantação. E assim estas características se tornaram um processo contínuo de superação até hoje, quando o curso se constitui em um dos mais bem avaliados do país, atuando em todos os cenários acadêmicos e produzindo pesquisa de relevância internacional. Ao comemorarmos 20 anos, nos emociona a oportunidade que tivemos de liderar um grupo de pessoas nos primórdios de um projeto tão vitorioso e de tamanho impacto. Nossos cumprimentos a todos aqueles que contribuíram e contribuem para seu êxito. Parabéns comunidade da Nutrição-UFRGS! Continuem nesta trajetória de sucesso!

Prof. Dr. Mauro A. Czepielewski  
Professor Titular  
Departamento de Medicina Interna  
PPG Ciências Médicas: Endocrinologia  
Faculdade de Medicina, UFRGS

## Vinte anos do curso de Nutrição

Há vinte anos iniciava-se o Curso de Nutrição da UFRGS. Em reunião no Departamento de Bioquímica, na época chefiado pela Profa. Dra. Janice Carneiro, me coloquei a disposição para ministrar as disciplinas de Bioquímica dos Alimentos I e II, atualmente Bioquímica da Nutrição A e B. Após a primeira avaliação do MEC e troca de Comissão de Carreira, assumi como vice-coordenadora juntamente com a professora Maurem Ramos, sendo que nos últimos seis meses assumi como coordenadora. Reconhecia que a trajetória exigiria adaptações e reformulações. Seria primordial termos um grupo de professores concursados (contamos com a colaboração do pró-reitor de graduação, Prof. Carlos Alexandre Netto), que imprimissem no curso um caráter próprio, e formassem grupos de pesquisa. Foram realizadas muitas reuniões e grupos de estudo, com a participação dos alunos e profissionais das diversas áreas da nutrição, para ampliar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso. As três grandes áreas de atuação passaram para a modalidade de internato, no último ano de formação: 1- nutrição clínica, com estágios no Hospital de Clínicas de POA e Hospital Nossa Senhora da Conceição; 2- nutrição social, com estágios nos postos de saúde; 3- nutrição em alimentação coletiva, com estágios nos restaurantes universitários, campus saúde e vale. O curso sofreu alterações curriculares: foi instituído o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e foram reavaliados conteúdos, pré-requisitos, carga horária e metodologia de ensino das disciplinas. Com estas modificações e formação de um grupo coeso e muito competente de profissionais, o curso teve uma ótima avaliação, o que fortificou e impulsionou este até os dias de hoje. Atualmente, me dedico à Nutrição no Esporte, procurando manter um vínculo inter profissional.

Estes vinte anos de dedicação ao curso foram extremamente gratificantes, aprendi com os alunos, com suas dúvidas e questionamentos, bem como, com os profissionais da área. Considero a nutrição a base para uma vida saudável, tanto do ponto de vista individual quanto social. Desta forma,

dentro do âmbito universitário, a formação de um profissional competente, não depende das informações transmitidas, mas do desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes, que são os princípios norteadores do projeto do curso de nutrição.

Profa. Dra. Regina Maria Vieira da Costa Guaragna  
Departamento de Bioquímica  
Instituto de Ciências Básicas da Saúde  
UFRGS

## Os primeiros tempos

Fiquei muito feliz em poder fazer um relato de um período que muito me orgulho, aquele em que estive totalmente envolvida com a criação e implementação do Curso de Nutrição da FAMED/UFRGS, de 1999 a 2004. O Prof. Pedro Gus era Diretor da Faculdade de Medicina e Prof. Mauro Antônio Czepielewski, vice-diretor. Por motivos diversos, tiveram a iniciativa de criar o Curso de Nutrição, na Faculdade de Medicina. Era uma demanda da Comunidade, mas ainda não tinha sido executada. A FAMED assumiu esse desafio e me lembro de ter sido convidada para uma reunião, sendo indicada pelo meu Departamento. Na reunião, deveria ter sido por 2 membros de cada Departamento e acabou que somente eu compareci, e a reunião acabou sendo realizada comigo e o Prof. Mauro. Assumi o desafio, como sempre fiz na minha vida, e durante o ano de 1999, me dediquei na elaboração do Projeto Pedagógico, na construção na grade de ensino e, então, junto com o Prof. Mauro fomos em todos departamentos da FAMED, solicitando colaboração nas disciplinas, assim como nos departamentos das áreas básicas. E, conseguimos que em 2000 tivéssemos o primeiro vestibular para o Curso de Nutrição.

Com a criação da Comissão de Graduação, fui coordenadora por 4 anos. Fato que facilitou e permitiu tal responsabilidade foi ter realizado o Curso de Nutrição no Instituto Metodista, tendo me formado em 1997, e já tendo lecionado para no Curso de Nutrição da UNISINOS. Nesse período, lembro ter sido regente das Disciplinas de Introdução, Dietoterapia Infantil, Nutrição no Esporte, e orientado diversos Trabalhos de Conclusão. Em 2000, criei o Projeto de Extensão: Profissão Nutricionista, que consistiu em propiciar que cada acadêmico do Curso de Nutrição acompanhasse uma nutricionista assistente do Serviço de Nutrição do HCPA.

E, fui paraninfa das duas primeiras turmas que se formaram. Posso citar algumas alunas, que também se envolveram em atividades de Iniciação Científica, e hoje são docentes desse Curso, como professoras Michele Dremher e Vivian Luft.

Como forma de melhor acolher os acadêmicos de Nutrição no HCPA, fui a primeira Professora chefiando o Serviço de Nutrição do HCPA, de 2001 a 2004. Fui apresentada ao desafio de gerenciar um universo imenso, passando pela produção de alimentos, refeitório dos Funcionários, alimentação para creche do HCPA, dietoterapia, e distribuição dos profissionais nutricionistas nas diversas áreas do hospital. Lembro de várias iniciativas, como a criação do Curso de Capacitação em Nutrição Clínica, para abrigar nutricionistas formadas que desejam aperfeiçoar a formação clínica; e a distribuição das nutricionistas por Equipes Médicas.

Profa. Dra. Elza Daniel de Mello  
Departamento de Pediatria  
FAMED/UFRGS

ISBN: 978-65-86232-65-3

CAD



9 786586 232653

