

# O TEMA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM CURSO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO NA MODALIDADE SEMIPRESENCIAL: UMA ANÁLISE DOCUMENTAL<sup>1</sup>

Iara dos Santos Mascarenhas<sup>2</sup>

## RESUMO

A Educação a Distância (EaD) é um método de ensino-aprendizagem interposto por tecnologias onde docentes e discentes estão separados espacial e/ou temporalmente. A segurança alimentar e nutricional constitui-se na efetivação do direito ao acesso à alimentação adequada, em proporção apropriada, sem prejudicar necessidades fundamentais. Para tanto, este trabalho tem como objetivo observar a menção implícita ou explícita da segurança alimentar e nutricional no curso de graduação em nutrição na modalidade semipresencial de uma Instituição de Ensino Superior (IES) à distância. O trabalho está dividido em seções que apresentam o curso, bem como a análise realizada pela pesquisadora. O curso em análise teve seu início em 13 de fevereiro do ano de 2017, com carga horária mínima de 3.210 horas divididas em oito semestres, ofertado de forma semipresencial; anualmente são disponibilizadas 3.000 vagas para todo o país. Os documentos utilizados para análise da pesquisa aqui apresentada foram o guia de percurso e o catálogo institucional do curso disponibilizado pela instituição, visto que não existe o Projeto Pedagógico do Curso (PPC). Ainda com relação à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), realizada a análise quanto a presença da mesma na grade curricular, observou-se que a formação oferecida pela IES é considerada insatisfatória e, portanto, maior atenção deve ser dada à construção do PPC, enfatizando a inclusão da SAN na formação profissional.

**Palavras-chave:** Currículos - Brasil. Ensino à distância - Brasil. Nutrição. Segurança alimentar - Brasil.

## ABSTRACT

Distance Education (EaD) is a teaching-learning method interposed by technologies where teachers and students are spatially and/or temporally separated. Therefore, this work presents the curricular analysis of the bachelor's degree in nutrition offered by a distance higher education institution. The work is divided into sections that present the course, as well as the analysis carried out by the researcher. The course under review began on February 13, 2017, with a minimum workload of 3,210 hours divided into eight semesters, offered semi-attendance; 3,000 vacancies are made available throughout the country each year. The document used to analyze the research presented here was the route guide and the institutional catalog of the course made available by the institution, since there is no Pedagogical Course Project (PPC). Also with regard to Food and Nutritional Security (SAN), after analyzing its presence in the curriculum, it was observed that the training offered by the HEI is considered unsatisfactory and, therefore, greater attention should be paid to the construction of the PPC, emphasizing the inclusion of SAN in professional training.

**Keywords:** Curriculum - Brazil. Distance learning - Brazil. Food security - Brazil. Nutrition.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), sob a orientação do Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Mighian Danae Ferreira Nunes.

<sup>2</sup> Discente de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional pela UNILAB.

## 1 INTRODUÇÃO

A Educação a Distância é “um processo de ensino-aprendizagem mediado por tecnologias onde professores e alunos estão separados espacial e/ou temporalmente” (MORAN, 1994, p. 1). Esta forma de ensino dá ao aluno a liberdade de estudar de acordo sua disponibilidade e oferece flexibilidade de horários para os estudos além de permitir o acesso à educação para quem mora longe dos centros educacionais ou por falta de tempo nos horários de aulas presenciais. Trata-se de um recurso de grande alcance de alunos e com a qualidade e eficácia tanto quanto a modalidade presencial.

A segurança alimentar e nutricional constitui-se na efetivação do direito ao acesso à alimentação adequada, em proporção apropriada, sem prejudicar necessidades fundamentais. Conjectura-se que seu alcance impacte na centralização de políticas e programas de diversos setores com habilidade para proporcionar, na âmbito individual e coletivo, o acesso à alimentação de qualidade, requerendo um amplo processo de descentralização, territorialização e gestão social (VASCONCELLOS E MOURA, 2018).

Para tanto, este trabalho tem como objetivo observar a menção implícita ou explícita da segurança alimentar e nutricional no curso de graduação em nutrição na modalidade semipresencial de uma Instituição de Ensino Superior (IES) à distância. O trabalho está dividido em seções que apresentam o curso, bem como a análise realizada pela pesquisadora. Os documentos utilizados para a análise da pesquisa aqui apresentada foram o Guia de Percurso e Catálogo Institucional do curso disponibilizado pela instituição (BRASIL, 2021).

Vale ressaltar que este estudo trata-se de um trabalho de conclusão de curso de especialização na área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e, portanto, destaca-se a importância do curso de graduação em nutrição para a área de SAN visto que, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais (2001), este visa a formação de profissionais críticos, generalistas e humanistas capacitados a atuar objetivando a segurança alimentar e à atenção dietética nas áreas do conhecimento em que a nutrição se apresenta, a exemplo da alimentação coletiva, saúde pública e entre outras (BRASIL, 2001).

Fazendo uma breve digressão histórica, vemos que o primeiro curso de nutrição no Brasil tinha duração de um ano, ministrado em tempo integral, dividido em quatro períodos. Em 1966, o período para a conclusão passou para três anos. Em 1972, o Ministério da Educação estabeleceu que tais cursos teriam a duração de quatro anos, divididos em oito semestres (CFN, 2007).

Em dezembro de 2019 o Ministério da Educação autoriza o advento da educação à distância nos cursos da área de saúde, especialmente o curso de graduação em nutrição, ressaltando que a diversidade metodológica nos processos de ensinar e aprender surge, sustentada nos sistemas digitais de aprendizagens adaptativas e móveis, exibindo distintos contornos de acordo com visões sociopolíticas, sociopedagógicas, filosóficas e psicológicas (ARETIO, 2017).

Nesta perspectiva, tendo em vista a aprendizagem em um bom ambiente virtual de aprendizagem, um aspecto basilar é a mediação pedagógica desenvolvida por professores/tutores que em trabalho conjunto são responsáveis por mediar o aluno de EaD, através de aulas dinâmicas. A mediação incide na modalidade a distância e na presencial, proporcionando as mesmas bases norteadoras, mas com finalidades distintas que se constituem a partir das particularidades da educação à distância.

Em vista da importância dos cursos de graduação em nutrição, justifica-se que este estudo será imprescindível para a população que pretende ingressar no curso de nutrição da instituição em questão, visto que o mesmo apresenta uma análise importante sobre a confiabilidade do curso ofertado.

## **2 METODOLOGIA**

Em relação ao caminho metodológico percorrido, esta pesquisa é compreendida como sendo de caráter documental. No primeiro momento, tomou-se conhecimento dos documentos Guia de Percurso<sup>3</sup> e Catálogo Institucional<sup>1</sup> do referido curso, ambos produzidos pela coordenação do curso no ano de 2020. As resoluções e portarias do Ministério da Educação sobre carga horária mínima, Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN, 2001) para os cursos de Graduação em Nutrição, Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação na Modalidade a Distância, portaria sobre credenciamento da Instituição de Ensino Superior (IES) bem como artigos científicos relacionados também foram consultados. Ressalta-se que, para análise da presença da segurança alimentar e nutricional no curso de graduação em nutrição, realizou-se a leitura do ementário e analisou todas as disciplinas que tratam direta ou indiretamente da segurança alimentar e nutricional. No segundo momento,

---

<sup>3</sup> Por questões éticas optou-se por não adicionar à lista de referências ao final do artigo os documentos Guia de Percurso e Catálogo Institucional, devido os mesmos fazerem menção a instituição que oferta o curso que analisamos; ressalta-se ainda que estes documentos não apresentam ISBN.

realizou-se a leitura dos documentos e artigos citados acima, para análise do Guia e Catálogo em questão; no terceiro e último momento, construiu-se este artigo científico.

### 3 RESULTADOS

O curso em análise teve seu início em 13 de fevereiro do ano de 2017, com carga horária mínima de 3.210 horas divididas em oito semestres, ofertado de forma semipresencial; anualmente são disponibilizadas 3.000 vagas para todo o país. No estado da Bahia, o curso é ofertado em 26 municípios, dentre eles a capital baiana, com três polos parceiros. No que se refere às vagas, são disponibilizadas 20 (vinte) por polo, ressalta-se que o curso é reconhecido pelo MEC e que apresenta a categoria acadêmica obrigatória, modalidade de ensino e carga horária (BRASIL, 2001).

Em 2009 o curso de nutrição obteve nota 3,0 (três) no Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade) e no Índice Geral de Cursos (IGC). De acordo com a Portaria 959 de 2018, os cursos que apresentam nota entre três e cinco, são considerados com nota aceitável, porém é uma nota que merece atenção e acompanhamento por parte do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (BRASIL, 2018).

A oferta semipresencial permite ao aluno escolher um polo de apoio presencial na cidade de sua preferência para participar de atividades síncronas, ou seja, presenciais. No polo escolhido pelo discente para realizar a parte do curso que é presencial, ele assiste às teleaulas ao vivo, transmitidas via satélite, o que permite interação com o professor em tempo real. Neste polo também são realizadas aulas, momento em que o discente tem a oportunidade de estudar conteúdos vinculados à disciplina, sempre com o auxílio de um tutor com formação e especialização na área. No tocante às atividades assíncronas, ou seja, não presenciais, são realizadas em plataforma online preparada especialmente para complementar a formação dos discentes, além dos materiais didáticos disponibilizados, os discentes contam com a mediação pedagógica a distância, realizada pelo tutor virtual. Sobre o corpo docente do curso, este é composto por mestres e doutores, são eles que preparam todos os materiais didáticos disponibilizados na plataforma *online*.

Vale ressaltar que além da participação nos momentos supracitados, os discentes têm a oportunidade de participar de projetos de pesquisa e extensão realizadas em conjunto com os docentes das disciplinas e colegas de turma, contemplando assim a plenitude do ensino superior.

Os objetivos do curso estão divididos em objetivo geral e objetivos específicos, com enfoque na formação generalista, humanista e crítica. Sobre o perfil do egresso e a atuação do profissional, estarão aptos para atuarem em áreas em que os conhecimentos sobre alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria e/ou manutenção da qualidade de vida.

No que se refere à estrutura do curso, utiliza-se recursos multimidiáticos; quanto ao desenvolvimento das disciplinas ocorre conforme cronograma disponibilizado no ambiente virtual, com relação a acesso ao ambiente virtual, utiliza-se login e senha específicos. O mesmo login permite acesso à biblioteca digital, onde são disponibilizadas as teleaulas, bibliografia básica e complementar do curso, material de apoio e sugestões de leituras complementares, entre outras opções importantes para apoiar o estudante em sua trajetória de estudos.

As horas de atividades relativas aos conteúdos curriculares estão organizadas e distribuídas dentro dos 8 (oito) semestres de duração do curso, da seguinte forma: encontros presenciais do aluno nas teleaulas e aulas-atividades e aulas práticas; *web* aulas e atividades *web* que são realizadas pelo aluno conforme programação agendada; atividades de auto estudo realizadas pelo aluno a partir do material didático e outros disponibilizados; Estágio Curricular Obrigatório; Trabalho de Conclusão de Curso e Atividades Complementares Obrigatórias – ACO.

No que diz respeito à distribuição da matriz curricular do curso, apresenta-se as disciplinas divididas por semestre, bem como sua carga horária semestral e ementário, conforme dispostas na tabela abaixo.

**Tabela 1** - Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição, 2021.

Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição		
1º Semestre/disciplinas	Carga Horária	Ementas
Ed- Gramática <sup>2</sup>	10	
Educação a Distância	30	Fundamentos de EAD. Organização de sistemas de EAD: processo de comunicação, processo de tutoria, avaliação. Relação dos sujeitos da prática pedagógica no contexto do EAD. Ambientes Virtuais de Aprendizagem. Apropriação do Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Empreendedorismo	60	Oportunidade Empreendedora. Os desafios do empreendedor. Panorama do empreendedorismo. Plano de negócios.
Homem, Cultura e Sociedade	60	A consolidação da sociedade global. As ciências sociais: formas de compreender o mundo. O capitalismo: o surgimento de um novo mundo. Sociedade, exclusão e direitos humanos.
Saúde Coletiva	80	Epidemiologia, métodos estatísticos, as classes das doenças epidemiológicas, DATASUS, o controle social no SUS; risco, vulnerabilidade e prática de prevenção e promoção da saúde. O modelo assistencial da vigilância da saúde.
Ética, Política e Sociedade	80	Formação da moral ocidental. Formação da política ocidental. Formação do profissional na sociedade ocidental.
<b>2º Semestre/disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Ementas</b>
Ciências Celulares e Moleculares	80	Citologia: o fenômeno da vida; origem e evolução das células; características das células procariotas e eucariotas; vírus: entidade biológica dependente de células. Bioquímica ou a química da vida: carboidratos; lipídios; vitaminas; ácidos nucleicos. Estrutura celular: membrana e citoplasma: membrana plasmática; comunicações celulares; citoesqueleto; citossol; sistema de endomembranas; organelas. Núcleo celular, comportamento celular e fundamentos genéticos: núcleo da célula; armazenamento da informação genética; transmissão de informação genética; ciclo celular; padrões de herança.
Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Tegumentar, Locomotor e Reprodutor	80	Sistema tegumentar e esquelético. Sistema muscular. Sistema reprodutor.
Ed – Interpretação de Textos <sup>2</sup>	10	
Formação Integral em Saúde	80	As bases da saúde coletiva, bases legais e históricas do SUS, Estado, poder e políticas

		públicas em saúde; planejamento de saúde no SUS.
Metodologia Científica	80	Fundamentos do processo do pensamento científico. Método e metodologia. Conhecimento. Métodos de abordagem do conhecimento. Ciência. Técnicas de estudo: fichamentos, resumos, esquemas, resenhas e relatórios. Trabalho científico. Redação científica. Pesquisa científica: tipos de pesquisa. Artigo científico métodos e normas de produção acadêmica. Referências bibliográficas e citações. Projeto de pesquisa. Normalização da ABNT. Apresentação formal de trabalhos.
<b>3º Semestre/disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Ementas</b>
Bases para Vigilância Sanitária dos Alimentos	60	Doenças não relacionadas a alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Introdução à microbiologia. Microbiologia de alimentos e análises microbiológicas dos alimentos.
Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Digestório, Endócrino e Renal	80	Sistema urinário. Sistema digestório. Fígado, Pâncreas e Sistema Endócrino. Temperatura corporal. Estudo da dor e da sensibilidade: controle da temperatura corporal; fisiopatologia da dor; órgãos dos sentidos 1; órgãos dos sentidos 2.
Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Imune e Hematológico	60	Adaptação e lesão celular. Tecido sanguíneo e imunologia. Imunologia. Neoplasias.
Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Nervoso e Cardiorrespiratório	80	Sistema nervoso 1. Sistema nervoso 2. Sistema cardiovascular. Sistema cardiovascular e respiratório.
Ed – Políticas Públicas <sup>2</sup>	10	
Nutrição, Ciência e Profissão	40	A história da Nutrição. Noções básicas para o estudo da nutrição. O curso de nutrição. Trajetória do nutricionista no Brasil.
<b>4º Semestre/disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Ementas</b>
Bases da Nutrição e Dietética	70	Adequação da prescrição dietética. Introdução à nutrição e dietética. Planejamento alimentar e nutricional. Planejamento de cardápios.

Bromatologia	60	Bioquímica aplicada a alimentos e legislação de alimentos. Características físico-química da água, vitaminas e carboidratos. Características físico-químicas de proteínas, óleos e gorduras. Introdução à bromatologia e química orgânica.
Ed – Construindo uma carreira de sucesso - Saúde	10	
Gastronomia Aplicada à Nutrição	40	Aplicação de técnicas gastronômicas em nutrição. Gastronomia hospitalar. Introdução à gastronomia. Técnicas gastronômicas para o preparo de carnes e harmonização de bebidas.
Tecnologia de Alimentos	60	Tecnologia da soja e derivados e métodos de conservação. Tecnologia de bebidas, do leite, seus derivados e métodos de conservação. Tecnologia de frutas, hortaliças e métodos de conservação.
Técnica Dietética	60	Ficha técnica. Ficha técnica de preparações alimentares com proteína animal. Ficha técnica de preparações alimentares diversas. Práticas dietéticas para composição da ficha técnica.
<b>5º Semestre/disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Ementas</b>
Avaliação Nutricional	90	Avaliação do Estado Nutricional de gestante e adulto. Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes. Avaliação nutricional do idoso e triagem nutricional. Introdução ao estudo da avaliação nutricional
Bases da Dietoterapia	90	Introdução à dietoterapia. Plano de atendimento nutricional. Terapia de nutrição enteral no gravemente enfermo. Terapia de nutrição parenteral no gravemente enfermo.
Ed – Genética e Qualidade de Vida <sup>2</sup>	10	
Educação Alimentar e Nutricional	80	Educação alimentar e nutricional e a promoção da alimentação saudável. Elementos didáticos para aplicação de atividades educativas. Evolução da educação nutricional alimentar e nutricional e os fatores relacionados às práticas alimentares.

		Recursos materiais utilizados em atividades educativas nutricionais.
Nutrição e Dietoterapia do Adulto e do Idoso	80	Atendimento nutricional de adultos e idosos em clínica de nutrição. Avaliação e planejamento dietético: parte I. Avaliação e planejamento dietético: parte II. Avaliação e planejamento dietético: parte III.
Nutrição e Dietoterapia Obstétrica e Pediátrica	80	Alterações fisiológicas do organismo feminino desde a infância até a gestação. Assistência nutricional ao lactente e criança sadia. Assistência nutricional às crianças enfermas e adolescentes. Assistência nutricional da gestante e nutriz.
<b>6º Semestre/disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Ementas</b>
Assistência Nutricional na Obesidade e Doenças Cardiovasculares	80	Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da obesidade e transtornos alimentares. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da síndrome metabólica e doenças cerebrovasculares. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças cardiovasculares. Atendimento nutricional em clínica de nutrição.
Assistência Nutricional nas Patologias do Sistema Digestório e Órgãos Anexos	80	Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças da cavidade oral e esôfago. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças do pâncreas e pulmão. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças gástricas e intestinais. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças hepáticas e da vesícula biliar.
Assistência Nutricional para Gravemente Enfermos	80	Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da Desnutrição Energético Proteica e Caquexia. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais em enfermidades renais, endócrinas e queimados. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais no perioperatório e oncologia. Pacientes criticamente enfermos sob a ótica da nutrição.
Ed – Ciência, Tecnologia e Sociedade <sup>2</sup>	N	

Nutrição, Exercício Físico e Estética	90	Assistência nutricional em praticantes de atividade física e atletas. Assistência nutricional em praticantes de atividade física e atletas – aplicação prática. Assistência nutricional nas alterações estéticas. Assistência nutricional nas alterações estéticas – aplicação prática.
Trabalho de Conclusão de Curso I	60	Etapas de construção do projeto de TCC: a escolha tema do TCC. Definição do objeto de pesquisa do TCC. Definição dos objetivos do TCC. Definição do percurso metodológico. Construção do cronograma do TCC.
<b>7º Semestre/disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Ementas</b>
Alimentos Funcionais	40	Alimentos funcionais e componentes bioativos. Alimentos funcionais e doenças relacionadas. Aspectos gerais dos alimentos funcionais. Efeitos dos alimentos funcionais.
Análise Sensorial	40	Análise sensorial e particularidades. Anatomia e fisiologia sensorial. Estatística aplicada à análise sensorial. Métodos de investigação em análise sensorial.
Ed – Democracia, Ética e Cidadania <sup>2</sup>	10	
Estágio em Nutrição Clínica	215	Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais, dirigidas às coletividades enfermas e aos acompanhamentos nutricionais individuais ambulatoriais, objetivando a aplicação dos conhecimentos adquiridos nas disciplinas afins. Estudos de casos. Acompanhamento da rotina técnica e administrativa de nutricionistas em hospitais e ambulatórios.
Planejamento e Organização de UAN	80	Gestão de materiais. Planejamento e organização de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento e organização de custos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento estratégico de Unidades de Alimentação e Nutrição: organização e planejamento de pessoal operacional e técnico.

Políticas e Programas Aplicados à Saúde e Nutrição	70	Pesquisas e Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Programas de saúde e de Alimentação e Nutrição no Brasil. Programas de Saúde e de Alimentação e Nutrição no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional. Tecnologias para análise de dados em saúde e nutrição.
Trabalho de Conclusão de Curso II	60	Etapas de construção do TCC: a introdução do TCC. A revisão de literatura no TCC. Coleta de dados do TCC. Análise e tratamento dos dados do TCC.
<b>8º Semestre/disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Ementas</b>
Ed - Empregabilidade <sup>2</sup>	10	
Epidemiologia Nutricional	60	Epidemiologia básica. Epidemiologia e nutrição no Brasil. Estado nutricional e epidemiologia. Vigilância epidemiológica, nutricional e sanitária.
Estágio em Alimentação Coletiva	215	Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades saudáveis, objetivando a aplicação dos conhecimentos de planejamento, organização e funcionamento adquiridos nas disciplinas afins. Acompanhamento da rotina técnica e administrativa de nutricionistas em restaurantes para coletividades.
Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	215	Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em Unidades Básicas de Saúde, direcionadas principalmente à população materno-infantil e aos idosos, visando à aplicação dos conhecimentos teóricos específicos e à capacitação para atuação individual e em equipes multiprofissionais nos aspectos de nutrição e de saúde comunitária vinculados ao Sistema Único de Saúde.  Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em centros de educação infantil e escolas, dirigidas a escolares e pré-escolares, realizando tanto a

		avaliação e a orientação nutricional das crianças como a análise crítica e a intervenção na operacionalização de programas institucionais em execução.
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	80	Boas práticas de fabricação. Manual de boas práticas. Planejamento físico de Unidades de alimentação. Prestação de serviços – proposta e contrato.

Fonte: Guia de Percurso (2021).

O processo de avaliação se traduz em um conjunto de procedimentos aplicados de forma progressiva e somativa, objetivando a aferição da apreensão dos conhecimentos e habilidades previstas no plano de ensino de cada disciplina (GUIA DE PERCURSO, 2020).

O discente terá oportunidade para exercitar temas inerentes ao curso ao realizar os estágios curriculares, estes proporcionarão inter-relacionar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e aplicá-los em situações reais da profissão, permitindo o desenvolvimento da análise crítica e reflexiva para os problemas socioeconômicos do país.

Referente às atividades de ACO, o Guia informa que tratam-se de atividades focadas no desenvolvimento de competências e habilidades importantes para atuação profissional. Elas incentivam a autoaprendizagem, oferecem novos conhecimentos com a integração de informações acadêmicas, oportunizam uma nova forma de aprender e desenvolver a criatividade, contribuindo para mudanças de comportamentos e atitudes, estimulando a autonomia e o aprimoramento do pensamento crítico.

#### 4 DISCUSSÃO

Após observação realizada sobre o curso de bacharelado em nutrição na educação à distância da IES em questão, observa-se que existem análises importantes a serem realizadas, que apresentamos a seguir..

A Resolução nº 1 de 11 de março de 2016 apresenta a educação à distância como categoria educacional na qual a intervenção didático-pedagógica nas metodologias de ensino e aprendizagem transcorre com o emprego de meios e tecnologias de informação e comunicação, com discentes e docentes desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos. Os cursos à distância deverão ser projetados com a mesma duração definida para os respectivos

cursos na modalidade presencial (BRASIL, 2016). Em 2016, a plenária do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) se posicionou contra o curso de graduação em nutrição na modalidade a distância, no entanto, ainda faltam estudos que avaliem esta modalidade na formação profissional (CFN, 2021).

O curso analisado tem sua carga horária dividida em 2.340 horas de atividades acadêmicas curriculares, 645 horas de estágio curricular obrigatório, 120 horas de trabalho de conclusão de curso, 80 horas de estudos dirigidos – ED e 15 horas de atividades complementares, totalizando 3.200 horas portanto, confirma-se que o curso em análise cumpre com a carga horária mínima exigida pelas DCNs.

Apesar da carga horária estar de acordo com a mínima exigida pelas DCNs, percebe-se que a discussão deve ser feita com relação a forma como o processo de ensino aprendizagem se dá e não ser pautada apenas em números. Não basta ter uma carga horária adequada, até mesmo extensa, quando esta se encontra apenas no documento e não consegue articular as atividades que possam colaborar com o ensino. Para Fazenda, Varella e Almeida (2013), a universidade tem de priorizar o aprendizado, não o ensino e, para isso, pode ser necessário reduzir carga horária e reorganizar o currículo básico. No que diz respeito ao ementário das disciplinas, observa-se que existe uma deficiência na descrição das ementas, visto que as disciplinas intituladas como Ed não tem descrição de ementas, conforme apresentado nos resultados.

Destarte, vale destacar que a grade curricular do curso em análise quando comparada com a grade de outras instituições de ensino superior à distância, apesar de apresentar uma deficiência no tocante a falta de ementas de algumas disciplinas, conforme citado acima, evidencia os principais tópicos de estudo em nutrição de acordo com o preconizado pelas DCNs. (BRASIL, 2001).

Sobre estes tópicos, a resolução nº 5 de 7 de novembro de 2001 descreve como:

- I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;
- II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;
- III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:
  - a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;

- b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e
  - c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. (BRASIL, 2001, p. 3).

A IES em análise não dispõe de Projeto Pedagógico do Curso (PPC) para modalidade EaD, disponibilizando apenas dois documentos: guia de percurso e catálogo institucional, bem como, informações no próprio site da instituição com informações sucintas, priorizando a divulgação da matriz curricular, carga horária e algumas informações sobre a profissão. Entende-se a importância do PPP, pois o documento possibilita a IES a construção de cursos organizados quanto aos programas de aprendizagem (FAZENDA, SOUZA, 2012). Deste modo, o currículo é muito mais do que a apresentação dos conteúdos programáticos, tendo portanto, que refletir a intenção final do que pretende com formação profissional (MAIA, 2014). É sabido que a IES em análise dispõe do curso de bacharelado em nutrição na modalidade presencial ofertado apenas na sede da instituição e utiliza o PPC da modalidade presencial na EaD.

No que diz respeito às disciplinas que oferecem conhecimento sobre alimentação saudável, guia alimentar e segurança alimentar e nutricional, destaca-se algumas disciplinas, a saber: Homem, Cultura e Sociedade, Saúde Coletiva, Formação Integral em Saúde, Educação Alimentar e Nutricional, Políticas e Programas aplicados à Saúde e Nutrição. Vale salientar que de acordo com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012, p. 23):

Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012 p. 23).

Após análise dos materiais encontrados, inferimos que, diante de basilar importância da SAN para saúde da população brasileira, cinco disciplinas para tratar deste tema é considerado como insatisfatório, visto que a SAN é considerada um direito humano no Brasil, devendo ser garantida por políticas universais e integração entre setores, corroborando a pesquisa de Soares

e Aguiar (2010) que “consideraram a graduação frágil, técnica e teórica, e que os PPPs não estariam promovendo a formação na SAN prevista no perfil do egresso”.

Ainda sobre este assunto Vieira, Utikava e Cervato-Mancuso (2013) destacam:

A reflexão quanto à formação na graduação, porém, não deve estar limitada somente à adequação das disciplinas que constituem o currículo. Tendo em vista que SAN perpassa por diversas áreas, entende-se que a abordagem desse tema na graduação deveria ocorrer de modo transversal; e metodologias de ensino e de avaliação em classe e incentivo a atividades extraclasse contribuem para essa formação, por desenvolverem habilidades de comunicação, liderança, tomada de decisões, ética e trabalho em equipe (VIEIRA, UTIKAVA E CERVATO-MANCUSO, 2013 p. 165).

Diante dos fatos, é imprescindível que a formação em segurança alimentar e nutricional seja discutida e incrementada na formação do nutricionista, haja vista que é preconizado pelas DCNs que o nutricionista tenha uma “formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde” (DCN, 2001).

## **5 CONCLUSÃO**

Este artigo buscou analisar a grade curricular do curso de bacharelado em nutrição na modalidade semipresencial de uma instituição de ensino superior. Após análise realizada conclui-se que o caminho a percorrer na formação profissional ofertado pela IES analisada é longo, sendo considerado a construção do PPC um passo primordial para nortear a formação profissional de acordo com as competências exigidas pelas DCNs.

Percebe-se, ainda, que uma maior atenção deve ser dada à construção do PPC enfatizando a inclusão da SAN na formação do profissional. A formação profissional de qualidade é aquela que permite a transição entre discussões pedagógicas e entendimento de atividades articuladas promovendo o fortalecimento da excelência na formação profissional.

Entende-se que um currículo inovador e a formação docente adequada podem contribuir para a formação de um nutricionista conforme competências gerais, porém requer conhecimento, esforço e dedicação e estas ações ocorrem quando há um cuidado maior na execução destas competências; acentua-se, portanto, que na prática profissional, em contato com indivíduos e comunidades, o nutricionista deverá ser capaz de avançar na amplificação de sua atuação tendo a demanda constante de promoção de hábitos alimentares saudáveis.

## Referências

ARETIO, Lorenzo García. Educación a distancia y virtual: calidad, disrupción, aprendizajes adaptativo y móvil. RIED. **Revista Iberoamericana de Educación a Distancia**, Madri, v. 20, n. 2, p. 09-25, 2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5944/ried.20.2.18737> Acesso em 12 set. 2021.

BRASIL. **Instituições de Educação Superior e cursos cadastrados**. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/>. Acesso em set de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição**. Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001. Diário Oficial da União. 2001; nov 9, Seção 1, p.39.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer homologado**. Portaria nº 959, publicada no D.O.U. de 17/9/2018, Seção 1, Pág. 14. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/outubro-2018-pdf-1/98691-portaria-rede-de-evidencias-dou/file> Acesso em: 20 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 1**, de 11 de março de 2016. Estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/marco-2016-pdf/35541-res-cne-ces-001-14032016-pdf/file>. Acesso em 28 set de 2021

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Notícias**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/cfn-e-contra-curso-de-graduacao-de-nutricao-a-distancia/>. Acesso em setembro, 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Notícias**. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/repositorioa/Comunicacao/Material\\_institucional/160.pdf](https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/repositorioa/Comunicacao/Material_institucional/160.pdf) Acesso em setembro, 2021.

FAZENDA, I. C. A.; VARELLA, A. M. R. S.; ALMEIDA, T. T. O. Interdisciplinaridade: tempos, espaços, proposições. **Revista e-Curriculum**, São Paulo, n.11 v. 03, 2013.

FAZENDA, I.C.A., SOUZA, F.C. Diálogos Interdisciplinares em Saúde e Educação: a arte de cuidar. **Educ. Real.**, Porto Alegre, v. 37, n. 1. p. 107-127, jan/abr. 2012. Disponível em: [http://www.ufrgs.br/edu\\_realidade](http://www.ufrgs.br/edu_realidade). Acesso em set, 2021;

MAIA, J. A. **O currículo no ensino superior em saúde**. In: *Docência em Saúde: temas e experiências*. São Paulo: Editora Senac, 2014. p 99-130

MORAN, J. M. **O que é educação à distância**. 1994. Disponível em: <http://www2.eca.usp.br/moran/wp-content/uploads/2013/12/dist.pdf>. Acesso em: 14 set. 2021.

SOARES, N. T., AGUIAR, A. C. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 5 p. 895-905, 2010.

VASCONCELLOS, Ana Beatriz Pinto de Almeida; MOURA, Leides Barroso Azevedo de. Segurança alimentar e nutricional: uma análise da situação da descentralização de sua política pública nacional. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 34, n.2, Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00206816>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102311X2018000205016&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102311X2018000205016&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 10 out 2021.

VIEIRA, V.L.; UTIKAVA, N.; CERVATO-MANCUSO, A.M. Professional practice relating to food and nutritional security from the perspective of coordinators of undergraduate nutrition courses. **Interface - Comunic., Saude, Educ.**, v.17, n.44, p.157-70, jan./mar. 2013.