



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**Ana Carolina Miranda Abecassis – 11/0107594**

Análise do tema da Segurança Alimentar e Nutricional nos  
cursos de Nutrição de Instituições Públicas Federais na  
Região Centro-Oeste/ Brasil

Brasília – DF

2015

**Ana Carolina Miranda Abecassis – 11/0107594**

**Análise do tema da Segurança Alimentar e Nutricional nos  
cursos de Nutrição de Instituições Públicas Federais na  
Região Centro-Oeste/ Brasil.**

Professora orientadora: Anelise Rizzolo de Oliveira

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO  
APRESENTADO COMO REQUISITO À  
OBTENÇÃO DO TÍTULO DE BACHAREL  
EM NUTRIÇÃO PELA UNIVERSIDADE  
DE BRASÍLIA.

BRASÍLIA – DF

2015

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>6</b>
<b>2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>9</b>
<b>3. HIPÓTESE.....</b>	<b>17</b>
<b>4. OBJETIVOS.....</b>	<b>17</b>
<b>5. METODOLOGIA.....</b>	<b>18</b>
<b>6. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>21</b>
<b>6.1 ANÁLISE DOS PROJETOS POLÍTICO-PEDAGÓGICOS...21</b>	
<b>6.2 PERFIL PROFISSIONAL.....26</b>	
<b>6.3 ESTRUTURA CURRICULAR - DISCIPLINAS EM SAN....28</b>	
<b>6.4 HABILIDADES E COMPETÊNCIAS.....53</b>	
<b>7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>59</b>
<b>8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>60</b>

## **LISTA DE TABELAS, FIGURAS E QUADROS**

<b>Tabela 1. Emprego da expressão Segurança Alimentar e Nutricional - SA ou de Segurança Alimentar - SAN no perfil do egresso, segundo o PPP.....</b>	<b>26</b>
<b>Figura 1. Total de disciplinas de relação direta, relação indireta e sem relação com a SAN.....</b>	<b>29</b>
<b>Tabela 2. Disciplinas do curso de Nutrição da UNB relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional.....</b>	<b>30</b>
<b>Tabela 3. Disciplinas do curso de Nutrição da UFMS relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional.....</b>	<b>34</b>
<b>Tabela 4. Disciplinas do curso de Nutrição da UFMT relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional.....</b>	<b>39</b>
<b>Tabela 5. Disciplinas do curso de Nutrição da UFGD relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional.....</b>	<b>42</b>
<b>Tabela 6. Disciplinas do curso de Nutrição da UFG relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional.....</b>	<b>45</b>
<b>Tabela 7. Listagem das disciplinas obrigatórias e optativas de relação direta ou indireta com a SAN.....</b>	<b>51</b>
<b>Tabela 8. Percentual de disciplinas relacionadas a SAN e ano do PPP.....</b>	<b>52</b>
<b>Quadro 1 - Competências e Habilidades específicas exigidas ao nutricionista formado pela UnB.....</b>	<b>55</b>
<b>Quadro 1 (Continuação) – Habilidades e Competências exigidas ao nutricionista formado pela UnB.....</b>	<b>56</b>
<b>Tabela 9. Resultados sobre da expressão de SAN no perfil profissional, o percentual das disciplinas relacionadas a SAN e contemplação da habilidades e competências conexas a SAN.....</b>	<b>58</b>

## **RESUMO**

Este estudo é de caráter qualitativo, exploratório e documental que teve por objetivo analisar o tema da Segurança Alimentar e Nutricional nos Projetos Políticos Pedagógicos dos cursos de Nutrição de Instituições Públicas Federais na Região Centro-Oeste/ Brasil a fim de colaborar para o fortalecimento do tema na formação acadêmica em nutrição para um perfil capaz de inserção profissional voltado para a garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável, na região centro – oeste. No âmbito da SAN, um conceito chave articula sua relação com o profissional de nutrição: o de alimentação adequada e saudável, que se configura para além da ingestão de nutrientes. Foram solicitados os projetos políticos-pedagógicos dos cursos de Nutrição das cinco universidades públicas federais da região centro- oeste, sendo três parceiras da RAIS/CO: Universidade de Brasília (UnB), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT); e duas parceiras indiretas: Universidade Federal de Goiás (UFG) e Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Os PPPS foram analisados e caracterizados conforme perfil do profissional, estrutura curricular – com foco nas disciplinas em SAN – e habilidades e competências, no contexto de SAN, tendo como parâmetro as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e Resoluções do CFN. É necessária maior inserção temática e conhecimento sobre SAN nos PPPs. O conhecimento em SAN não deve ser restrito a área de nutrição e saúde coletiva. Fortalecer o tema de SAN na formação é fundamental para atuação profissional engajada no contexto do SISAN.

**Palavras-chave:** *Segurança Alimentar e Nutricional, Nutrição no Centro-Oeste (CO), graduação em Nutrição, Nutricionista em Saúde Coletiva, formação do Nutricionista, currículo de Nutrição.*

## 1. INTRODUÇÃO

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional surge em um contexto de transição alimentar e no âmbito da garantia ao Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (ABRANDH, 2013).

A alimentação é constituinte do contexto social do indivíduo e das coletividades. O reconhecimento do nutricionista como profissional integrante da área de saúde coletiva e, portanto, atuante em âmbito intersetorial e multidisciplinar, resulta na melhor compreensão da importância de suas competências e atuações para contribuir para a melhoria da qualidade de vida e saúde de uma população e para se alcançar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Instituído pela Lei nº 11.346/2006, chamada de Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN é um sistema público, intersetorial, que reúne diversos setores do governo e da sociedade civil a fim de promover programas e ações que garantam o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAAS) em todo o território brasileiro.

O SISAN tem o objetivo de criar condições institucionais para a implementação da Política Nacional de SAN – PNSAN, criada por meio do decreto 7.272/2010, com diretrizes importantes para a garantia do DHAAS. Suas instâncias se caracterizam pelas Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional, em âmbitos nacional, estadual e municipal; pelos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA - em níveis federal, estadual e municipal; pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN (âmbito nacional) e Câmaras Intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional (nos estados e nos municípios); por órgãos e

entidades de SAN da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios; e por instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, interessadas em aderir ao SISAN e que respeitem seus critérios, princípios e diretrizes.

Na região centro-oeste, o SISAN conta com a atuação da Rede de Apoio Intersetorial à Implementação do SISAN – RAIS/CO para seu fortalecimento. A RAIS/CO, sediada na Universidade de Brasília, é um projeto que tem como objetivo principal promover o fortalecimento do SISAN nos estados, DF e municípios da região Centro-Oeste, através da articulação da Rede de Apoio Intersetorial.

No âmbito da SAN, um conceito chave articula sua relação com o profissional de nutrição: o de alimentação adequada e saudável, que se configura para além da ingestão de nutrientes.

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2014).

Neste sentido, o Ministério da Saúde apresenta no Guia Alimentar para a População Brasileira uma abordagem intersetorial para a implementação de ações de educação alimentar e nutricional dos cidadãos e cidadãs, bem como um norte para a construção de Políticas Públicas promotoras de SAN/DHAA (BRASIL, 2014).

Em 2001, foi instituída a Resolução CNE/CES nº 5, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Tais diretrizes definem os

princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior. Nesta resolução está descrito o perfil do profissional de nutrição desejado para dialogar com as condições de saúde e nutrição da sociedade brasileira.

O perfil sinaliza que os cursos de nutrição no país, públicos e privados, devem formar nutricionistas como um “profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

A atuação do nutricionista exige habilidades e competências adquiridas na graduação que fundamentem a operacionalização dos conhecimentos e o uso de visão crítica requerida no amplo campo de trabalho da profissão para atuação junto ao Sistema Único de Saúde (SUS) e o SISAN.

Revelada essa característica de formação generalista requisitada à profissão do nutricionista, destaca-se a necessidade de identificar os conteúdos sobre SAN que compõem a formação na graduação dos cursos de Nutrição da Região Centro-Oeste, a fim de colaborar para o fortalecimento do tema na formação acadêmica de um perfil profissional capaz de inserção profissional voltado para a garantia da SAN e do direito humano a alimentação adequada e saudável, na região centro – oeste.

## **2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

### **2.1 - Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável**

O conceito de Segurança Alimentar surgiu, inicialmente, na Primeira Guerra Mundial e foi reforçado na Segunda Guerra, enquanto restrito a capacidade de cada país produzir sua própria alimentação e a sua disponibilidade de estoques de alimentos, em termos de segurança nacional.

No final da década de 90, nos países da América Latina, após acontecimentos significativos na questão alimentar mundial, como a Revolução Verde e a Conferência Mundial de Alimentação de 1974, inicia o debate sobre a inclusão do aspecto nutricional ao conceito de segurança alimentar, abordando valores referentes ao acesso a alimentos seguros (inócuos de contaminação biológica ou química) e de qualidade (nutricional, biológica, sanitária e tecnológica), produzidos de forma sustentável, equilibrada e com respeito à cultura local.

Na década de 2000, a partir dos debates realizados na II Conferência de SAN, em 2004, foi aprovado o conceito ampliado de SAN, onde o termo “nutricional” ganha significado, impulsionado pelo cenário da transição alimentar e nutricional. Assim, inclui-se o consumo alimentar, suas implicações no sistema alimentar e a relação com as pessoas no contexto do direito humano à alimentação, como um elemento importante da abordagem (BRASIL, 2004).

Em 2006, a partir da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei N° 11.346, de 15 de setembro de 2006) entende-se por Segurança Alimentar e Nutricional a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras

necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

A temática de segurança alimentar e nutricional é reconhecida como questão de grande relevância para a conquista do Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável (DHAAS), assim como para a soberania alimentar. Por esta, compreende-se a capacidade dos povos em decidir seu modo de produção alimentar e o consumo, com autonomia e respeito às culturas e hábitos alimentares locais, considerando aspectos como a biodiversidade agrícola e a qualidade sanitária e nutricional.

A origem da expressão “Direito Humano à Alimentação Adequada” está no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC), definida, em 2002, pelo Relator Especial da ONU como “direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva”.

Essa definição se complementa com o artigo 11 do PIDESC, segundo o qual: “O direito à alimentação adequada se realiza quando todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade com outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, a uma alimentação adequada ou aos meios necessários para sua obtenção”.

O Brasil ampliou esta percepção sobre o DHAAS incluindo os aspectos relacionados ao consumo alimentar saudável e, assim, foi cunhado o conceito de Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (BRASIL, 2015).

A segurança alimentar e nutricional abrange, portanto, múltiplas dimensões, sejam relacionadas ao componente alimentar, como a disponibilidade, produção, comercialização e acesso aos alimentos, sejam voltadas ao aspecto nutricional, baseadas nas práticas alimentares e utilização biológica dos alimentos. Dessa forma, para alcance e promoção da SAN exige-se a intersetorialidade em suas ações, envolvendo a mobilização de diferentes setores da sociedade, como agricultura, abastecimento, educação e saúde.

A fim de se coordenar e articular as políticas públicas, movendo os diversos setores requeridos, foi criado, através da LOSAN, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, um sistema público com os objetivos de formular e implementar políticas e planos de SAN, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, além de promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil.

O SISAN permite formular, articular e implementar, de forma intersetorial e com a participação da sociedade civil organizada, políticas, planos, programas e ações de segurança alimentar e nutricional em âmbitos nacional, estadual e municipal, com vistas em assegurar o DHAA. O sistema também monitora e avalia as mudanças ocorridas na área de alimentação e nutrição, assim como permite verificar o impacto dos programas e ações de segurança alimentar e nutricional sobre a população a qual se destinavam a política.

A integração de órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios ao SISAN é essencial para que se obtenha êxito em suas finalidades, além da articulação entre governo e sociedade em atuação conjunta no sistema. Conforme disposto na LOSAN, nos termos do seu Art. 11, define como integrantes do SISAN:

1. A Conferência Nacional de Segurança Alimentar – CNSAN – responsável pela indicação ao CONSEA das diretrizes e prioridades da Política e do Plano Nacional de SAN. É precedida de Conferências Estaduais, Distrital e Municipais, e, em alguns casos, Regionais e Territoriais, onde são escolhidos os delegados para o encontro nacional. A Lei prevê, ainda, que a Conferência Nacional avalie o SISAN.

2. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA – é a instância de articulação entre o governo e a sociedade civil nas questões relacionadas a SAN. Possui caráter consultivo e assessora a Presidente da República na formulação de políticas e nas orientações para que o País garanta o Direito Humano à Alimentação Adequada.

3. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN – integrada por Ministros de Estado. Sua missão é articular e integrar ações e programas de governo a partir das proposições emanadas do CONSEA, de acordo com as diretrizes que surgem das conferências de SAN.

4. Órgãos e entidades de SAN da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

5. Instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.

Os princípios do SISAN estabelecidos pela LOSAN são:

- Universalidade e equidade no acesso à alimentação;
- Autonomia e dignidade das pessoas;
- Participação social em todas as etapas da gestão das políticas públicas, em todas as esferas de governo;
- Transparência.

O SISAN tem como diretrizes:

- I - Promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável;
- II - Promoção do abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica, de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos;
- III - Instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de SAN e DHAA;
- IV - Promoção, universalização e coordenação das ações de SAN voltadas para quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, povos indígenas e assentados da reforma agrária;
- V - Fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de SAN;
- VI - Promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aquicultura;
- VII - Apoio a iniciativas de promoção da soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada em âmbito internacional;
- VIII - Monitoramento da realização do direito humano à alimentação adequada;

## **2.2 - Perfil do nutricionista e sua relação com a SAN/DHAAS no contexto da RAIS/CO.**

Em 2001, o nutricionista teve seu perfil definido nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação – DCNs em Nutrição. A formação do nutricionista tem por objetivo, conforme as DCNs, dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências gerais: Atenção à Saúde; Tomada de

decisões; Comunicação; Liderança; Administração e Gerenciamento e Educação Permanente.

Ainda com base nas DCNs, dentre as habilidades específicas, pode-se vincular as seguintes à atuação em SAN e, assim, à intersetorialidade e à participação social:

- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição; Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

Conforme as normatizações do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, na RDC nº 380/2005, a saúde coletiva é uma área de atuação para o nutricionista. Ao analisar suas atribuições requeridas para esse campo de atuação, se fazem alinhadas às habilidades específicas que tornam o nutricionista apto para atuação no SISAN.

Apesar de o SISAN ter sido criado em 2006, após a instituição das DCNs, o nutricionista tem em sua formação habilidades e competências contempladas para ser um importante profissional a atuar em políticas públicas e, assim, na implementação do SISAN e na promoção de SAN, como através dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família

(NASF) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa Bolsa Família (PBF), Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, Equipamentos públicos de SAN e Programa Banco de Alimentos, que abrangem a intersetorialidade e a participação social requeridas.

Em tese, o nutricionista contempla habilidades e competências que o capacitam para atuação em SAN, entretanto, estudos sobre a formação deste profissional na temática ou em políticas públicas vêm mostrando um panorama insatisfatório e às vezes contraditório sobre a formação, de fato, de um perfil do nutricionista suficiente para atuação em SAN.

Em um estudo para identificar fatores facilitadores e barreiras para a atuação do nutricionista em segurança alimentar e nutricional (SAN) na perspectiva de coordenadoras de cursos de Nutrição, chegou-se à conclusão de que estas valorizam a existência de políticas públicas, porém a limitação de ações é clara. Além disso, a formação foi criticada quanto à tecnicidade, fragmentação e desarticulação entre teoria e prática, apesar de considerada adequada por alguns (VIEIRA; UTIKAVA; CERVATO-MANCUSO, 2013).

Segundo Recine et al. (2015) a formação do nutricionista alinhada aos desafios das áreas de saúde e de segurança alimentar e nutricional requer uma reflexão aprofundada sobre sua atuação social e sua inserção nas políticas e programas públicos.

Ao analisar a percepção de professores e estudantes em relação ao perfil de formação do nutricionista em saúde pública, onde se insere a SAN, Pinheiro et al. (2012) concluíram que os aspectos dessa área na formação do nutricionista ainda são incipientes, demonstrando a necessidade de um maior aprofundamento do tema.

No contexto do curso de nutrição da Universidade de Brasília, a reforma curricular do curso é de grande relevância para que a formação do profissional esteja

alinhada ao preconizado pela DCN e atualizada perante as alterações ocorridas no país e a novas demandas surgidas. Para Mezêncio (2013) o processo contínuo de avaliação da formação, em que sejam inclusos todos os participantes do processo de formação e que surjam propostas que possam ser concretizadas, estimula o pensamento crítico sobre o tema e aperfeiçoa cada vez mais o processo de formação.

### **2.3 - Articulação do Projeto Rede de Apoio à Implementação do SISAN no Centro – Oeste e a formação do nutricionista**

Na região centro-oeste, o SISAN conta com a atuação da Rede de Apoio Intersetorial à Implementação do SISAN – RAIS/CO para seu fortalecimento. A RAIS/CO, sediada na Universidade de Brasília, é um projeto que tem como objetivo principal promover o fortalecimento do SISAN nos estados, DF e municípios da região Centro-Oeste, através da articulação da Rede de Apoio Intersetorial (composta pelos Conseas, Caisans e Universidades parceiras) e na atuação em três principais eixos: Apoio Técnico às Instâncias que compõem o SISAN/CO; Mobilização da Rede RAIS/CO e a disseminação da SAN e do DHAA nas Universidades. No âmbito do edital promovido pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, a RAIS/CO se divide em dois eixos estruturantes: (a) gestão e controle social do SISAN junto aos estados e distrito federal envolvidos e (b) atividades acadêmicas relacionadas à ensino, pesquisa e extensão junto as Instituições Federais de Ensino Superior participantes do Projeto (UFMT, UFMS e UnB). Sendo assim, contribui com o fomento à disseminação das temáticas de SAN e de DHAA no desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão relacionadas à temática de SAN, como em grupos de reflexão e fomento a linhas de pesquisa de temas sobre DHAA, SAN e afins.

### **3. HIPÓTESE**

A formação do nutricionista em cursos de graduação em Nutrição de instituições públicas federais na região centro-oeste, revela insuficiência no desenvolvimento de um perfil profissional voltado para a garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável, no contexto do SISAN.

### **4. OBJETIVOS**

#### **4.1. Objetivo Geral**

-Analisar o tema da Segurança Alimentar e Nutricional nos Projetos Políticos Pedagógicos dos cursos de Nutrição de Instituições Públicas Federais na Região Centro-Oeste/ Brasil a fim de colaborar para o fortalecimento do tema na formação acadêmica em nutrição para um perfil capaz de inserção profissional voltado para a garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável, na região centro – oeste.

#### **4.2. Objetivos Específicos**

- Caracterizar os Projetos Políticos-Pedagógicos dos cursos de Nutrição da Região Centro-oeste
- Caracterizar as disciplinas elencadas nos PPPs relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional
- Analisar as habilidades e competências dos PPPs no contexto da atuação em SAN,
- Analisar o perfil profissional em relação a SAN.

## 5. METODOLOGIA

Este estudo é de caráter qualitativo, exploratório e documental. Para Maanen (1979) a pesquisa qualitativa compreende um conjunto de diferentes técnicas interpretativas que visam a descrever e a decodificar os componentes de um sistema complexo de significados. Tem por objetivo traduzir e expressar os fenômenos do mundo social.

O estudo teve como fonte de informações dados secundários. Na pesquisa documental, para os dados secundários os materiais foram obtidos de documentos disponíveis referentes à Segurança Alimentar e Nutricional e à Nutrição na internet e provenientes dos acervos dos cursos analisados. Tais materiais caracterizam-se entre leis, artigos científicos, publicações de revistas, portarias, resoluções normativas, trabalhos de conclusão de curso, projetos de extensão, relatórios etc.

A revisão bibliográfica foi realizada a partir de busca nas bases de dados do *Scielo* com os descritores: Segurança Alimentar e Nutricional, Nutrição no Centro-Oeste (CO), graduação em Nutrição, Nutricionista em Saúde Coletiva, formação do Nutricionista, currículo de Nutrição.

A pesquisa documental, além de incluir dados bibliográficos e acadêmicos, apresenta materiais de diversas origens e tipos, e é caracterizada pela análise de todos estes documentos, de forma exaustiva com enfoque de análise de conteúdo, a fim de estabelecer novas informações e/ou interpretações complementares (NEVES, 1996).

Foram solicitados os projetos políticos-pedagógicos dos cursos de Nutrição das cinco universidades públicas federais da região centro-oeste, sendo três parceiras da RAIS/CO: Universidade de Brasília (UnB), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT); e duas parceiras

indiretas: Universidade Federal de Goiás (UFG) e Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD).

A solicitação dos projetos políticos-pedagógicos foi feita via e-mail aos coordenadores dos cursos de nutrição nas universidades públicas federais do CO, através da apresentação dos objetivos e da justificativa do trabalho de conclusão de curso em questão.

Foi feita uma leitura exaustiva, categorização e caracterização qualitativa dos dados primários, com foco nos conteúdos de Segurança Alimentar e Nutricional, a fim de organizá-los conforme conteúdo, facilitar a interpretação dos dados e elaborar um esquema de trabalho. Feito isso, os PPPS foram analisados e caracterizados conforme perfil do profissional, estrutura curricular – com foco nas disciplinas em SAN – e habilidades e competências, no contexto de SAN, tendo como parâmetro as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e Resoluções do CFN.

No parâmetro estrutura curricular, houve análise quanto aos dados apresentados e desdobramento das disciplinas que contenham SAN em sua ementa – quando exibida no PPP – ou que dialoguem com esta temática. Foi feito um levantamento das disciplinas dispostas nos PPP de cada curso de Nutrição das cinco instituições federais da região Centro-Oeste/Brasil, conforme identificada alguma relação com Segurança Alimentar e Nutricional e listadas por título e categorizadas entre optativas e obrigatórias.

A relação com a temática de Segurança Alimentar e Nutricional foi classificada entre relação direta e relação indireta, de acordo com os seguintes critérios:

Critérios para Relação Direta com a Segurança Alimentar e Nutricional:

- “Segurança Alimentar e Nutricional” presente no conteúdo programático

e/ou ementa;

- “Segurança Alimentar e Nutricional” presente na Bibliografia Básica;
- Relação com Políticas Públicas de SAN

Critérios para Relação Indireta com a Segurança Alimentar e Nutricional:

- Documentos e/ou artigos no contexto da SAN
- Disciplina de Tema Livre
- “Segurança Alimentar” em conteúdo programático e/ou ementa
- “Segurança Alimentar e Nutricional” em Bibliografia Complementar
- Âmbito/contexto da SAN

Para as disciplinas referentes ao Trabalho de Conclusão de Curso, visto que convergem no mesmo produto final – a elaboração de um trabalho sob orientação docente – foram compiladas em 1 (uma) disciplina, para fim de análise.

O critério “Disciplina de Tema Livre” caracteriza: a disciplina que contém todo ou parte de seu conteúdo voltado para temas diversos, os quais podem incluir SAN; o estágio curricular com opção de Saúde Pública e, a disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”, pela liberdade do aluno em escolher a área e o tema de preferência.

Além do acervo de documentos solicitado para as Universidades também foram identificados documentos digitais em sites institucionais como do Ministério da Educação, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Conselho Federal de Nutricionistas e outros afins ao tema.

## **6. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Ressalta-se o fato de que os dados analisados dos projetos político-pedagógicos dos cursos e do sítio eletrônico “MatriculaWeb” apresentam a possibilidade de se encontrarem distintos perante ao que está, de fato, sendo posto em prática, havendo a necessidade da revisão e atualização de tais fontes. Deste modo, é importante reconhecer os limites que esses resultados possuem.

### **6.1 ANÁLISE DOS PROJETOS POLÍTICO-PEDAGÓGICOS**

Segundo Recine et al. (2014), os projetos político-pedagógicos são um instrumento de planejamento e avaliação em que a proposta contida visa aos seguintes aspectos: Descrição das ações a serem executadas em um período de tempo (referente ao *plano* ou *projeto*); considerar a instituição como um espaço de formação de cidadãos conscientes, responsáveis e reflexivos, que atuarão individual e coletivamente na sociedade (referente ao *político*), e à definição e organização de atividades e projetos educativos necessários aos processo de ensino e aprendizagem (referente ao *pedagógico*).

A análise dos projetos político-pedagógicos dos cursos de graduação em Nutrição das universidades federais da região Centro-Oeste – UnB, UFMT, UFMS, UFGD e UFG – considerou como parâmetro a fundamentação legal, no mínimo, na Resolução CNE/CES nº 05, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição - DCNs instituem, conforme o parágrafo 2 do Art. 10, que o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição poderá incluir aspectos complementares de perfil, habilidades,

competências e conteúdos, de forma a considerar a inclusão institucional do curso, a flexibilidade individual de estudos e os requerimentos, demandas e expectativas de desenvolvimento do setor saúde na região. Dessa forma, há uma flexibilidade para que o currículo da universidade seja adequado às necessidades e especificidades da região e, ajustado à formação almejada para o nutricionista.

No Art. 3º da Resolução CNE nº 5/2001, o curso de graduação em nutrição tem definido como perfil do formando egresso/profissional o:

I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;

II - Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

Em relação ao critério “estrutura curricular”, dentre os projetos político-pedagógicos analisados, sua apresentação é dada conforme as especificidades e as características de cada curso. As habilidades e competências exigidas para a formação do profissional nutricionista são distintas entre gerais e específicas, dispostas, respectivamente, no Art. 4º e no Art. 5º das Diretrizes Curriculares.

Segundo Art. 4º, o nutricionista deve ser dotado em sua formação profissional dos conhecimentos necessários para as seguintes habilidades e competências gerais:

I - Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo.

Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/ bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade,

empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

VI - Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Segundo o Art. 5º, a formação do nutricionista deve dotá-lo dos conhecimentos necessários para as seguintes habilidades e competências específicas:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

## 6.2 PERFIL PROFISSIONAL

Os perfis profissionais almejados para o profissional egresso de cada curso de Nutrição tiveram análise da abordagem de SAN ou de SA.

Na tabela a seguir, encontra-se a universidade analisada, seguida da expressão empregada ou não em seu perfil profissional.

**Tabela 1.** Emprego da expressão Segurança Alimentar e Nutricional - SA ou de Segurança Alimentar - SAN no perfil do egresso, segundo o PPP.

UNIVERSIDADE	PERFIL
Universidade de Brasília	SA
Federal de Mato Grosso	SAN
Federal de Mato Grosso do Sul	Não emprega SAN ou SA

Federal de Goiás	Não emprega SAN ou SA
Federal da Grande Dourados	SA

O projeto político-pedagógico do curso de nutrição na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul apresenta como perfil desejado do egresso “*um nutricionista generalista, com postura profissional humanista, reflexiva, crítica e ética, capaz de atuar em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais à atenção integral em saúde para a população, contribuindo assim para a melhoria da qualidade de vida*”. Não emprega SAN ou SA em sua definição, entretanto, reproduz o texto apresentado pelas DCN para perfil profissional no item “fundamentação teórico-metodológica” do PPP, que contém “segurança alimentar”.

O perfil do profissional exposto no PPP do curso de graduação em nutrição da UFMT apresenta SAN e tem a seguinte definição: “*Nutricionista, com formação generalista, autônomo na busca do conhecimento, sensível e crítico à realidade social, econômica, política e cultural, percebendo o ser humano em sua integralidade, capaz de atuar como agente de transformação, de forma comprometida, ética e sustentável com ênfase na atenção dietética, visando à segurança alimentar e nutricional em todos os campos de conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais*”.

O projeto político-pedagógico do curso de graduação em Nutrição da UFGD apresenta “segurança alimentar” no perfil desejado do egresso. Sobre o PPP do curso de Nutrição da UFG, não apresenta SAN ou SA em seu perfil profissional, entretanto,

emprega SAN nos objetivos gerais, que reproduzem o perfil profissional instituído pelas DCN com o acréscimo do termo “nutricional” a “segurança alimentar”.

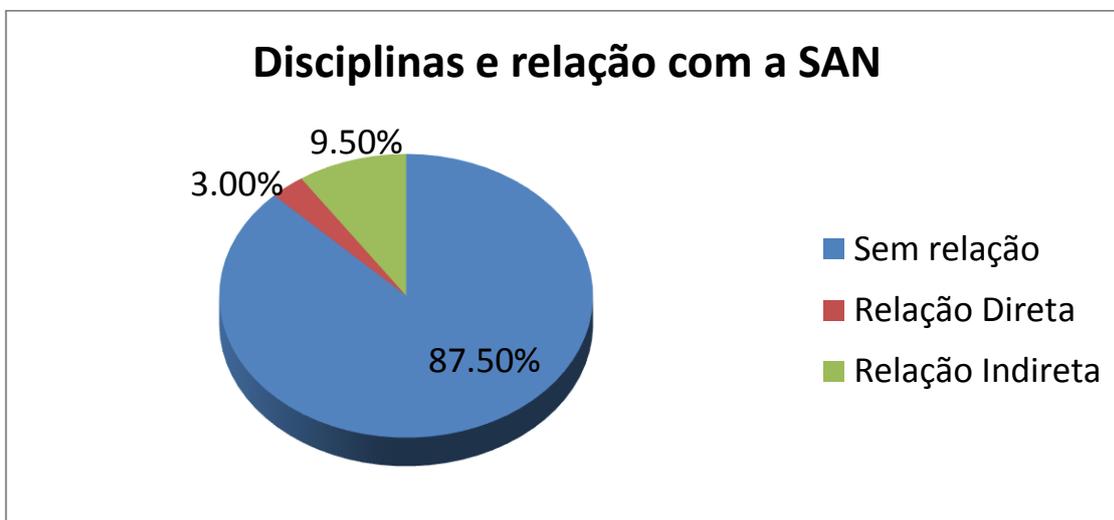
O perfil do nutricionista apresentado no projeto político-pedagógico do curso de nutrição da UnB é o mesmo designado pelas DCN, exibindo, portanto, a expressão “segurança alimentar”. Esse projeto político-pedagógico aborda a questão de que os profissionais egressos de nutrição não têm mostrado o perfil esperado na formação, o que pode ser indicação de certa insuficiência ou adequação na formação desses profissionais. O perfil profissional construído visa à formação de um profissional flexível e que faça uso de visão crítica e sistemática ao lidar com as frequentes mudanças que ocorrem na sociedade e no mundo do trabalho, dotado de princípios humanísticos que valorizem a melhor qualidade de vida da sociedade.

A formação do nutricionista pela UnB também considera as relações de trabalho, fundamentadas nas noções do saber, saber ser, saber fazer e saber conviver, que englobam, dentre outros compromissos, a capacidade de interação e articulação com outros profissionais e com a comunidade.

### **6.3 ESTRUTURA CURRICULAR - DISCIPLINAS EM SAN**

O total de disciplinas que tiveram sua ementa analisada foi de 461. Destas, 57 (12,3%) se encaixaram em 1 ou mais dos critérios estabelecidos para relação com a SAN. Com relação direta com a SAN, 13 (2,9%) foram listadas, dentre estas, 1 (0,3%) optativa e 12 (2,6%) obrigatórias. Com relação indireta com a SAN, 44 disciplinas (9,5%) foram listadas, dentre elas, 14 (3%) são optativas e 30 (6,5%) obrigatórias.

A figura 1 a seguir exibe, em porcentagem, a proporção entre o total de disciplinas caracterizadas em “Relação Direta com a SAN”, “Relação Indireta com a SAN” e “Sem relação com a SAN”.



**Figura 2. Total de disciplinas de relação direta, relação indireta e sem relação com a SAN.**

### 6.3.1 – Universidade de Brasília

A estrutura curricular do curso de nutrição da UnB possui disciplinas obrigatórias para a formação, disciplinas complementares gerais, e também opcionais e de aprofundamento, estas duas respeitando a individualidade e interesse do aluno, valorizando o princípio da flexibilidade e garantindo liberdade ao montar a grade curricular.

A estrutura também oferece grande relevância ao conteúdo prático, no intuito de gerar aprendizado baseado no contato com a realidade dos campos de atuação disponíveis para o profissional. As práticas consideram o processo de organização dos serviços de saúde em termos de complexidade e obedecem também a uma hierarquia de conhecimentos e à organização do sistema de saúde nos diversos níveis de atenção. Esta característica dialoga, principalmente, com a diretriz curricular em que considera que a

formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde – SUS.

Conforme apresentado na tabela 2, a análise do PPP, associado ao sítio eletrônico que disponibiliza o currículo dos cursos da Universidade de Brasília - <https://www.matriculaweb.unb.br/> - proporcionou o levantamento de 12 (7%) disciplinas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional, do total de 170 (36 obrigatórias + 134 optativas) disciplinas dentre obrigatórias e optativas expostas no currículo.

Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação direta com a SAN, 2 (1,2%) foram listadas. Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação indireta com a SAN, 5 (cinco) foram listadas. Das disciplinas optativas consideradas de relação direta com a SAN, nenhuma foi listada. Sobre as disciplinas optativas de relação indireta, 5 (cinco) se encaixaram no perfil.

**Tabela 2.** Disciplinas do curso de Nutrição da UNB relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional:

DISCIPLINAS UNB	RELAÇÃO DIRETA	RELAÇÃO INDIRETA
OBRIGATÓRIA	Nutrição em Saúde Pública	Trabalho De Conclusão De Curso
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Complementar Em Nutrição
		Ética e Formação Profissional
		Epidemiologia Geral

		Educação Nutricional
OPTATIVA		Nutrição Aplicada
		Introdução à Nutrição
		Seminários Avançados em Nutrição Social
		Práticas de Saúde
		Seminário Avançado 1

As disciplinas listadas em Obrigatória/ Relação Direta obtiveram um ou mais dos seguintes critérios: “Segurança Alimentar e Nutricional” presente no conteúdo programático e/ou ementa; “Segurança Alimentar e Nutricional” presente na Bibliografia Básica.

No parâmetro da disciplina Obrigatória/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Disciplina de Tema Livre; Âmbito/contexto da SAN.

No parâmetro da disciplina Optativa/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Disciplina de Tema Livre; Âmbito/contexto da SAN. Não houve disciplina optativa de relação direta com a SAN.

A Educação Alimentar e Nutricional, assim como a Epidemiologia, são disciplinas inseridas no contexto e no campo da SAN, na forma de importantes instrumentos para a concretização de programas e ações implementadas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A instituição de processos permanentes de

EAN, pesquisa e formação nas áreas de SAN e DHAA, constitui uma das diretrizes do SISAN como um meio de se alcançar a SAN e o DHAA (BRASIL, 2006).

Uma questão de grande relevância na formação profissional é sobre a atuação prática e realista do aluno na área da saúde. A disciplina “Práticas de Saúde” está no contexto da SAN ao proporcionar, entre prática e teoria, o contato com aspectos biológicos e sociais do processo saúde-doença e seus determinantes, desde manifestações individuais aos processos sociais que resultam em políticas públicas, a organização de serviços de saúde e a formação de profissionais de saúde.

### 6.3.2 – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

O atual projeto político-pedagógico do curso de nutrição da UFMS é aprovado pela Resolução Nº 156, de 15 de abril de 2014. Possui fundamentação legal nos parâmetros destacados neste trabalho, seguindo a resolução CNE nº 05, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e a resolução CNE nº 04, de 06 de abril de 2009, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos de integralização e duração dos cursos de graduação em Nutrição. Além dessas resoluções, o PPP em questão também atende ao disposto em resoluções internas das UFMS, que normatizam o ensino de graduação no Estado do Mato Grosso do Sul, e em leis federais.

A estrutura curricular do PPP do curso de nutrição da UFMS é apresentada em forma de tabela, onde são dispostas as disciplinas/matérias – classificadas por áreas temáticas – e suas respectivas cargas horárias. Apresenta também opções de disciplinas optativas, necessárias para o acadêmico integralizar a estrutura curricular do curso de Nutrição, pertencentes ao rol organizado pelo próprio curso ou qualquer Unidade da Administração Setorial, conforme Art. 30 da Resolução Coeg nº 269/2013, que aprova o

Regulamento Geral dos cursos de Graduação Presenciais da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

Conforme PPP, um dos objetivos específicos do curso de Nutrição da UFMS é a formulação e execução de políticas e programas de Educação Alimentar e Nutricional, Segurança Alimentar e Vigilância Nutricional. Outras questões ampliam e fundamentam a inserção do nutricionista no contexto do atendimento à saúde: as crescentes discussões sobre a garantia do Direito Humano à Alimentação por meio da promoção da SAN, disponibilizando o acesso à alimentação adequada em quantidade e qualidade, estendendo a atuação na redução dos riscos sanitários e os índices de desvios do estado nutricional da população.

Conforme apresentado na tabela 3, a análise do PPP do curso de graduação em nutrição da UFMS proporcionou o levantamento de 11 disciplinas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional, do total de 94 (53obr+41opt) disciplinas dentre obrigatórias e optativas expostas no currículo.

Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação direta com a SAN, houve 1 (uma) adequada aos critérios propostos. Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação indireta com a SAN, 8 (oito) foram listadas. Das disciplinas optativas consideradas de relação direta com a SAN, nenhuma foi listada. Enquanto que as de relação indireta, 2 (duas) se encaixaram no perfil.

**Tabela 3.** Disciplinas do curso de Nutrição da UFMS relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional:

DISCIPLINAS/ UFMS	RELAÇÃO DIRETA	RELAÇÃO INDIRETA
<b>OBRIGATÓRIA</b>	Saúde Coletiva III	Trabalho De Conclusão De Curso I e II
		Educação Alimentar e Nutricional
		Saúde Coletiva I
		Saúde Coletiva II
		Estágio Obrigatório De Nutrição Em Saúde Coletiva
		Nutrição Básica
		Nutrição e Dietética I
		Saúde e Nutrição de Populações Indígenas
<b>OPTATIVA</b>		Seminários em Nutrição III
		Epidemiologia Nutricional

A disciplina listada em Obrigatória/ Relação Direta teve como critério obtido a “Segurança Alimentar e Nutricional” presente no conteúdo programático e/ou ementa.

No parâmetro da disciplina Obrigatória/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Disciplina de Tema Livre; Âmbito/contexto da SAN; Documentos e/ou artigos no contexto da SAN.

No parâmetro da disciplina Optativa/ Relação Indireta, obteve os critérios: Disciplina de Tema Livre; Âmbito/contexto da SAN.

A face da SAN referente à análise e/ou monitoramento do estado nutricional de populações, discussão de políticas e programas de alimentação e nutrição e promoção da alimentação saudável, corresponde ao componente nutricional da SAN e é inserida no contexto de atenção à saúde das populações. Esse componente remete-se a utilização biológica dos alimentos e, portanto, aos estudos de nutrição, e é situado, em maior parte, dentre as áreas da Nutrição e da Saúde Coletiva. Enquanto que os aspectos correspondentes ao componente alimentar da SAN parecem mais associados às ciências agrárias – na área da ciência e tecnologia dos alimentos – e das humanidades – na formulação e implementação de políticas, ações, intervenções de SAN – em perspectiva ampliada do componente alimentar da SAN ou da alimentação (PRADO et al., 2010).

A garantia de SAN para a população, assim como a garantia do direito à saúde, não depende exclusivamente do setor saúde, mas este tem papel essencial no processo de articulação intersetorial (BRASIL, 2012).

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN tem como principal objetivo contribuir com políticas de governo voltadas à concretização do Direito Humano universal à alimentação e nutrição adequadas e à garantia da Segurança

Alimentar e Nutricional da população. Para isso, possui nove diretrizes que indicam as linhas de ações a serem concretizadas e, dentre elas, está a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável. Essa diretriz fundamenta-se nas dimensões de incentivo, apoio, proteção e promoção da saúde por meio de programas e ações em alimentação e nutrição, como a elaboração do Guia Alimentar para a População Brasileira, com 1ª edição em 2006, uma importante ferramenta para alcance da SAN por promover o consumo de uma alimentação saudável e a adoção de modos de vida saudáveis (BRASIL, 2012; BRASIL, 2008).

A saúde no Brasil é um direito de todos garantido pela Constituição Federal de 1988 e o Estado deve, portanto, garantir seu acesso por todos os brasileiros e, estes, devem exigí-lo na omissão ou falha pelo estado. A Política Nacional de SAN, instituída pelo Decreto nº 7.272/ 2010 tem por objetivo geral promover a SAN e assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo território nacional. Sua abrangência contempla ações voltadas para povos indígenas e aos demais povos e comunidades tradicionais. Com prevalência de desnutrição crônica em 26% das crianças indígenas (BRASIL, 2012), as políticas públicas de SAN mostram-se essenciais para garantir o direito dos povos indígenas à alimentação adequada e à saúde, em todos os aspectos da SAN (BRASIL, 2010).

O estudo da epidemiologia abrange a distribuição e os determinantes de eventos relacionados à saúde em populações específicas e sua aplicação para o controle de problemas de saúde (LAST, 2007).

A Epidemiologia Nutricional agrega a importância na utilização de metodologia adequada para avaliar a dieta, com instrumentos validados que possam investigar a associação entre dieta-doença, permitindo o levantamento de dados sobre a alimentação e nutrição de uma localidade e apresentando seu cenário epidemiológico. O diagnóstico

da alimentação e nutrição da população brasileira permite o estabelecimento de prioridades, a alocação de recursos e a orientação de programas, além de avaliar e monitorar ações implementadas (FISBERG, 2008).

No âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS, o monitoramento do padrão alimentar e do estado nutricional da população ocorre por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN e de outros sistemas de informação em saúde, com a finalidade de identificar indivíduos ou grupos com agravos e riscos para saúde, relacionados ao estado nutricional e ao consumo alimentar. O SISVAN abrange a dimensão alimentar e a nutricional, buscando contribuir para o alcance do Direito Humano à Alimentação Adequada e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012).

No âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, foi criado, em 2014, o Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional – MapaSAN. Trata-se de um instrumento para o levantamento de informações sobre a gestão dos componentes do SISAN e PNSAN, incluindo as estruturas relacionadas à garantia do direito a alimentação adequada e saudável e o monitoramento do SISAN, de sua gestão participativa e intersetorial, contribuindo para o fortalecimento do sistema (BRASIL, 2015).

Por fim, a epidemiologia é uma importante ferramenta inserida no contexto da SAN, como forma de monitoramento e contribuição para o diagnóstico das informações coletadas, melhores ações e elaboração de novas, conforme as distintas realidades regionais no campo da SAN.

### 6.3.3 – Universidade Federal do Mato Grosso

O Projeto Político- Pedagógico do curso de Nutrição da Universidade Federal do Mato Grosso é elaborado baseado nos seguintes documentos normativos: a Lei de Diretrizes e Bases da Educação – LDB (Lei 9.394/1996), as Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Nutrição do Ministério de Educação e Cultura (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001), a Resolução CFN nº 380/2005, além das resoluções internas da UFMT que normatizam o ensino de graduação. Portanto, segue os parâmetros indicados neste trabalho.

O curso apresenta referencial para o trabalho de ensino-aprendizagem o pensamento de Paulo Freire em que a educação é um ato dialógico que pede uma razão dialógica comunicativa. Na arte do diálogo e na contraposição de ideias que leva a outras ideias, há uma relação horizontal e não vertical entre as pessoas envolvidas na relação. No ambiente escolar essa relação se apresenta entre o docente/discente. Outra proposta é o trabalho com metodologias ativas que envolvem a problematização como estratégias de ensino e aprendizagem, a fim de alcançar e motivar o discente.

A estrutura curricular do PPP do curso de nutrição da UFMT está disposta em disciplinas distribuídas em núcleos temáticos interdisciplinares. São eles: Núcleo de Formação Biológica; Núcleo de Formação Humanística, Núcleo Profissionalizante e Núcleo de Aproximação da Prática.

Esses núcleos apresentam como eixos integradores a Segurança Alimentar e Nutricional, a alimentação adequada como direito humano básico e a ética e bioética como princípios do caráter científico.

Do rol de disciplinas apresentadas no PPP, encontram-se na tabela 4 a seguir aquelas que abordem SAN, seja de forma direta ou indireta, em seu conteúdo:

**Tabela 4.** Disciplinas do curso de Nutrição da UFMT relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional:

DISCIPLINAS UFMT	RELAÇÃO DIRETA	RELAÇÃO INDIRETA
<b>OBRIGATÓRIA</b>	Estágio Integrado I	Economia Agrícola
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	Educação Nutricional
	Nutrição, Alimentos e Nutrientes	Ética e Exercício Profissional
	Política e Planejamento em Saúde e Nutrição I	Tópicos Especiais em Nutrição
	Política e Planejamento em Saúde e Nutrição II	Trabalho de Graduação I, II e III
<b>OPTATIVA</b>		

Conforme apresentado na tabela 4, a análise do PPP do curso de graduação em nutrição da UFMT proporcionou o levantamento de 10 (dez) disciplinas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional, do total de 58 (52 obrigatórias + 6 optativas) disciplinas dentre obrigatórias e optativas expostas no currículo.

Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação direta com a SAN, 5 (cinco) foram listadas. Para as disciplinas obrigatórias consideradas de relação indireta com a

SAN, o mesmo valor foi obtido, 5 (cinco) listadas. Das disciplinas optativas relacionadas com a SAN, nenhuma se encaixou nos critérios de relação com SAN.

Das disciplinas listadas em Obrigatória/ Relação Direta, os critérios obtidos foram: “Segurança Alimentar e Nutricional” presente no conteúdo programático e/ou ementa; Relação com Políticas Públicas de SAN.

No parâmetro da disciplina Obrigatória/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Disciplina de Tema Livre; Segurança Alimentar em conteúdo programático e/ou ementa; Segurança Alimentar e Nutricional em bibliografia complementar; Âmbito/contexto da SAN.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, aprovada no ano de 1999 e atualizada e aprimorada em 2011, tem o propósito de melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população brasileira.

Seus princípios reafirmam os princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (universalidade, integralidade, equidade, descentralização, regionalização e hierarquização e participação popular), adicionados dos demais princípios: Alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde; O respeito à diversidade e à cultura alimentar; O fortalecimento da autonomia dos indivíduos; A determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação nutrição; A segurança alimentar e nutricional e soberania.

A PNAN dialoga com o SUS para reorganizar, qualificar e aperfeiçoar suas ações para o enfrentamento da complexa situação alimentar e nutricional da população

brasileira, contribuindo com a promoção da alimentação adequada e saudável e da atenção nutricional (BRASIL, 2012).

#### 6.3.4 – Universidade Federal da Grande Dourados

O Projeto Político-pedagógico do curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados tem fundamentação legal os três seguintes documentos:

- Lei nº 9.394/1996, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- Resolução CNE/CES nº 5/2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição,
- Parecer CNE/CES nº4/2009, que dispõe sobre a 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.

O currículo da graduação em Nutrição da UFGD agrega 6 (seis) componentes curriculares, cada qual com sua carga horária prática e/ou carga horária teórica. Tais componentes distinguem-se em: Disciplinas Comuns à Universidade; Disciplinas Comuns à área; Disciplinas Específicas do Curso; Disciplinas Eletivas (optativas); Estágio Curricular Supervisionado e Atividades Complementares (72 horas).

Conforme apresentado na tabela 5, a análise do PPP do curso de graduação em nutrição da UFGD proporcionou o levantamento de 11 (onze) disciplinas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional, do total de 78 (55obr + 23opt) disciplinas dentre obrigatórias e optativas expostas no currículo.

**Tabela 5.** Disciplinas do curso de Nutrição da UFGD relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional:

DISCIPLINAS/ UFGD	RELAÇÃO DIRETA	RELAÇÃO INDIRETA
<b>OBRIGATÓRIA</b>	Nutrição e Saúde Pública	Trabalho de Conclusão de Curso
	Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição	Introdução ao Estudo da Nutrição
	Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública	Saúde e Alimentação Indígena
		Saúde da Comunidade
<b>OPTATIVA</b>		Epidemiologia Nutricional
		Práticas em Alimentação e Nutrição Indígena
		Seminários em Nutrição I
		Seminários em Nutrição II

Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação direta com a SAN, 3 (três) foram listadas. Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação indireta com a SAN, 4 (quatro) foram listadas. Das disciplinas optativas consideradas de relação direta com a SAN, nenhuma foi listada. Sobre as disciplinas optativas de relação indireta, 4 (quatro) se encaixaram no perfil.

As disciplinas listadas em Obrigatória/ Relação Direta obtiveram o seguinte critério: Relação com Políticas Públicas de SAN.

No parâmetro da disciplina Obrigatória/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Disciplina de Tema Livre; “Segurança Alimentar” em conteúdo programático e/ou ementa.

No parâmetro da disciplina Optativa/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Disciplina de tema livre; “Segurança Alimentar” em conteúdo programático e/ou ementa.

No parâmetro da disciplina Optativa/ Relação Direta, nenhuma disciplina obteve critérios para relação com a SAN.

Segundo Rocha (2004), “No Brasil, quando trabalhamos esse tema, sempre fazemos questão de chamar a atenção para a segurança alimentar e nutricional afirmando que não poderá haver segurança alimentar se não houver segurança nutricional, e vice-versa. Esses dois aspectos devem caminhar sempre juntos.”.

O conceito de Segurança Alimentar manteve-se, até a década de 70, limitado a produção e oferta de alimentos como forma de soberania de um país. Nesse contexto, houve a chamada “Revolução Verde” a fim de aumentar a produção agrícola num momento de baixa dos estoques mundiais de alimentos e acabar com a fome e a desnutrição. Inclusive, a partir desse cenário que surgiu o argumento de que a produção agrícola seria assegurada com o emprego maciço de insumos químicos (fertilizantes e agrotóxicos), o que fortaleceria a segurança alimentar. Entretanto, sabe-se atualmente que o uso de tais venenos gera insegurança alimentar (MALUF E MENEZES, 2001).

Gradualmente, a segurança alimentar restrita ao sentido de produção e oferta de alimentos mostrou-se insuficiente para que a desnutrição e fome deixassem de assolar grande parte da população mundial. A capacidade de acesso aos alimentos; a qualidade nutricional e a sanidade; o respeito aos hábitos e à cultura alimentar, considerando a dimensão do patrimônio cultural intrínseco às comunidades locais e suas práticas de preparo e consumo; a sustentabilidade do sistema alimentar e uma participação conjunta de governo e sociedade passaram a pronunciar-se como integrantes sólidos para a segurança alimentar e a segurança nutricional. Assim, o sentido pleno só é dado ao considerar o todo, que culmina no conceito de segurança alimentar e nutricional (MALUF E MENEZES; 2001).

#### 6.3.5 – Universidade Federal de Goiás

O Projeto Pedagógico do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás é aprovado pela Resolução nº 1228, do Conselho De Ensino, Pesquisa, Extensão E Cultura Da Universidade Federal De Goiás – CEPEC, tendo como fundamentação legal: a Lei de Diretrizes e Bases - LDB (Lei 9.394/96); as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição; a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, o Regimento e o Estatuto da UFG e o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UFG.

O currículo do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás é constituído por disciplinas de Núcleo Comum (NC); Núcleo Específico (NE) – que se divide em obrigatórias e optativas; Núcleo Livre e Atividades Complementares.

O Núcleo Comum é o conjunto de conteúdos comuns para a formação dos profissionais da área de saúde. O Núcleo Específico corresponde aos conteúdos de especificidade à formação do profissional e, o Núcleo Livre, ao conjunto de conteúdos

que garante ao acadêmico a liberdade para ampliar sua formação. Entende-se por atividades complementares a participação sem vínculo empregatício, em pesquisas, conferências, seminários, palestras, congressos, debates e outras atividades científicas, artísticas e culturais e extensão, sendo exigido o mínimo de 200 (duzentas) horas na realização destas.

Segundo o PPP da UFG, o curso de Nutrição é direcionado pelos princípios e as diretrizes da segurança alimentar e nutricional, em suas diversas áreas de atuação. Os conteúdos que envolvem nutrição e saúde coletiva são o eixo transversal e integrador ao longo do curso – em diferentes níveis de complexidade – e constituem uma estratégia que proporciona contato precoce do estudante com a comunidade.

Conforme apresentado na tabela 6, a análise do PPP do curso de graduação em nutrição da UFG proporcionou o levantamento de 13 (21,3%) disciplinas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional, do total de 61 (51 obrigatórias + 10 optativas) disciplinas dentre obrigatórias e optativas expostas no currículo.

Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação direta com a SAN, 01 (1,6%) foi listada. Das disciplinas obrigatórias consideradas de relação indireta com a SAN, 8 (13,1%) foram listadas. Das disciplinas optativas consideradas de relação direta com a SAN, 01 (uma) foi listada. Sobre as disciplinas optativas de relação indireta, 3 (4,9%) se encaixaram no perfil.

**Tabela 6.** Disciplinas do curso de Nutrição da UFG relacionadas, direta ou indiretamente, com a Segurança Alimentar e Nutricional:

DISCIPLINAS UFG	RELAÇÃO DIRETA	RELAÇÃO INDIRETA
--------------------	----------------	------------------

OBRIGATÓRIA	Nutrição em saúde pública I	Nutrição em saúde pública II
		Estágio de nutrição em saúde pública
		Trabalho de conclusão de curso
		Promoção da saúde I
		Promoção da saúde II
		Educação nutricional I
		Educação nutricional II
		Introdução à prática profissional
OPTATIVA	Nutrição e saúde do trabalhador	Estágio curricular não obrigatório
		Alimentação escolar
		Inquéritos dietéticos

A disciplina listada em Obrigatória/ Relação Direta obteve como critério “Segurança Alimentar e Nutricional” presente no conteúdo programático e/ou ementa.

No parâmetro da disciplina Obrigatória/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Âmbito/contexto da SAN; Disciplina de Tema Livre.

No parâmetro da disciplina Optativa/ Relação Indireta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: Disciplina de Tema Livre; Documentos e/ou artigos no contexto da SAN;

No parâmetro da disciplina Optativa/ Relação Direta, as disciplinas encaixaram-se em um ou mais dos seguintes critérios: “Segurança Alimentar e Nutricional” presente no conteúdo programático e/ou ementa.

A promoção da saúde, no âmbito do SUS, é uma estratégia que proporciona a abordagem dos aspectos determinantes no processo saúde-adoecimento no Brasil, como: desemprego, falta de saneamento básico, habitação precária e/ou ausente – aspectos esses de forte impacto na alimentação do indivíduo – potencializando as intervenções em saúde. A alimentação saudável envolve, de forma complementar ao aspecto nutricional do alimento, a ampla visão que agrega seu contexto de produção e das práticas alimentares com seus diversos significados socioculturais antropológicas, comportamentais e afetivas (PINHEIRO, 2005). Nesse sentido, a promoção da saúde envolve ações relativas à SAN e é uma estratégia de articulação transversal que atribui visibilidade aos distintos fatores que colocam a saúde da população em risco a fim de reduzir as situações de vulnerabilidade, promover equidade e incorpore a participação e o controle sociais na gestão das políticas públicas (BRASIL, 2010).

O ambiente escolar é local de grande impacto no desenvolvimento de hábitos alimentares e deve ser espaço de promoção da alimentação saudável. Dentre as diversas estratégias para o alcance desse objetivo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é um dos programas prioritários para a Segurança Alimentar e Nutricional. A alimentação escolar é um dos campos de atuação do nutricionista e o conhecimento do PNAE, como ferramenta de promoção da alimentação adequada e saudável, permite a

esse profissional atuar na concretização do programa como ferramenta de promoção da SAN.

Os programas voltados para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito escolar devem contemplar a busca de integração entre o planejamento pedagógico e o planejamento nutricional, reconhecendo a interdisciplinaridade da nutrição, assim como seu caráter transversal ao currículo. (ROCHA et al., 2004).

A educação nutricional é uma das principais ações que contribui para o alcance da SAN e, seu fortalecimento no contexto do PNAE resultou em uma diretriz da Lei Nº 11.947/2009 que prevê *“a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional”*. A presença de alimentos da agricultura familiar local e os parâmetros sobre o que é oferecido aos escolares, dentre outras medidas desta Lei, também contribuem diretamente para a concretização da EAN (BRASIL, 2012).

A educação nutricional desenvolve o exercício da autonomia e do auto-cuidado e sua inserção no contexto do PNAE e da atuação do nutricionista proporciona o diálogo entre a alimentação adequada e saudável como uma importante estratégia para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012).

O consumo alimentar, no contexto da Epidemiologia Nutricional, tem grande importância para se investigar a associação da dieta com o estado nutricional, se identificar padrões de consumo e para o planejamento de políticas, programas e ações de intervenção – a exemplo do Guia Alimentar para a População Brasileira. A principal ferramenta para se coletar os dados de consumo alimentar e se observar hábitos

alimentares constitui-se na aplicação de inquéritos dietéticos, que permitem a obtenção de informações qualitativas e/ou quantitativas da dieta (ou consumo alimentar) de um indivíduo e de grupos populacionais (HOLANDA et al., 2006).

Um dos marcos da segurança alimentar no Brasil foi o Estudo Nacional de Despesa Familiar – ENDEF, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, entre 1974 e 1975. O ENDEF foi uma pesquisa domiciliar, de abrangência nacional, que coletou dados sobre orçamentos familiares e consumo de alimentos em 55.000 domicílios em todas as regiões, com exceção das áreas rurais do norte e centro-oeste. A coleta de dados sobre o consumo alimentar foi realizada pelo uso de inquéritos alimentares, baseados na metodologia de pesagem direta dos alimentos (ROCHA et. al, 2013).

É de fundamental importância a garantia da realização regular e contínua de pesquisas que abordem a disponibilidade domiciliar de alimentos, o consumo alimentar pessoal e o estado nutricional da população brasileira, como as Pesquisas de Orçamentos Familiares – POF, assim como a aplicação de inquéritos regulares sobre a saúde e nutrição materna e infantil, como as Pesquisas Nacionais de Demografia e Saúde (PNDS). Vale ressaltar que não houve no Brasil outro estudo de abrangência e com a metodologia do ENDEF, sendo as POFs de grande contribuição, entretanto, não mensuram o consumo alimentar, mas sim que é adquirido pelas famílias BRASIL, 2012; ROCHA et. al, 2013). Os inquéritos dietéticos colaboram com informações que permitem identificar situações de insegurança alimentar e nutricional. (ROCHA et. al, 2013).

O Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT foi instituído em 1977, pela Lei nº 6.321, como um programa federal para promover a melhoria do estado

nutricional do trabalhador, oferecendo incentivos às empresas participantes do programa.

Conforme a Resolução nº380/2005 compete ao nutricionista “*no exercício de suas atribuições na Alimentação do Trabalhador, planejar, organizar, dirigir, supervisionar, avaliar os serviços de alimentação e nutrição do PAT. Realizar e promover a educação nutricional e alimentar ao trabalhador em instituições públicas e privadas, por meio de ações, programas e eventos, visando a prevenção de doenças e promoção e manutenção de saúde.*”.

Sendo os locais de trabalho espaços de vivência e formação de hábitos – assim como o ambiente escolar – o PAT implantado no contexto da SAN proporciona o acesso a refeições de qualidade alimentar e nutricional, assim como a promoção de atividades de educação participativa aos trabalhadores.

A tabela a seguir apresenta – sem repetição de nomes iguais ou similares – as disciplinas consideradas de relação com a SAN.

**Tabela 7.** Listagem das disciplinas obrigatórias e optativas de relação direta ou indireta com a SAN

RELAÇÃO DIRETA	RELAÇÃO INDIRETA
<b>DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS</b>	

Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Economia Agrícola
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	Educação Nutricional
Nutrição em Saúde Pública	Epidemiologia Geral
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	Estágio Complementar em Nutrição
Política e Planejamento em Saúde e Nutrição I e II	Estágio de Nutrição em Saúde Pública
Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição	Ética e Formação Profissional
	Introdução à Prática Profissional
	Introdução ao Estudo da Nutrição
	Nutrição Básica
	Nutrição e Dietética I
	Nutrição em Saúde Pública II
	Promoção da Saúde I e II
	Saúde Coletiva I e II
	Saúde da Comunidade
	Saúde e Alimentação Indígena
	Tópicos Especiais em Nutrição
	Trabalho de Conclusão de Curso

### DISCIPLINAS OPTATIVAS

Nutrição e Saúde do Trabalhador	Alimentação Escolar
	Epidemiologia Nutricional
	Estágio Curricular não Obrigatório
	Inquéritos dietéticos
	Introdução à Nutrição
	Nutrição Aplicada

	Práticas de Saúde
	Práticas em Alimentação e Nutrição Indígena
	Seminário Avançado 1
	Seminários Avançados em Nutrição Social
	Seminários em Nutrição I a IV

Ressalta-se que do total de disciplinas analisadas, 2,6% tratam, claramente, de SAN em algum momento de seu conteúdo. Segundo Recine et al. (2012) muito embora esse tema possa estar sendo abordado em disciplinas como Nutrição em Saúde Pública, ele vem se configurando como área de conhecimento e ação que deve merecer futuramente um tratamento mais profundo na formação profissional.

A tabela 8 a seguir exhibe o ano do PPP e o percentual de disciplinas, conforme universidade, com relação a SAN perante o total das disciplinas obrigatórias e optativas expostas nos PPP e no sítio do *Matrícula Web* – no caso da UnB.

**Tabela 8.** Percentual de disciplinas relacionadas a SAN e ano do PPP.

UNIVERSIDADE	ANO DO PPP	% DISCIPLINAS RELACIONADAS A SAN
UNB	2006	7
UFGD	2010	14

UFMT	2010	17
UFG	2013	21
UFMS	2014	11

Considerando o ano de cada PPP, há um avanço – apesar de não-linear - da presença de SAN no total disciplinas (obrigatórias + optativas), o que sugere que o crescimento desse tema venha repercutindo nos cursos de nutrição das instituições públicas do Centro-Oeste.

#### 6.4 HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

Em 2001, o nutricionista teve seu perfil definido nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição. A formação do nutricionista tem por objetivo, conforme as DCN, dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências gerais: Atenção à Saúde; Tomada de decisões; Comunicação; Liderança; Administração e Gerenciamento e Educação Permanente.

Ainda com base nas DCNs, dentre as competências e habilidades específicas, pode-se vincular as seguintes à atuação em SAN e, assim, à intersetorialidade e à participação social:

- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição; Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

As habilidades e competências apresentadas para o curso da Universidade de Brasília são elaboradas com base nas competências e habilidades definidas nas Diretrizes Curriculares para os cursos de Graduação em Nutrição, com referências na Resolução nº380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas, que dispõe sobre as “Definições e atribuições principais e específicas dos nutricionistas, conforme áreas de atuação”, e na Lei nº 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão do nutricionista.

As competências e habilidades gerais estão dispostas no item “Perfil Profissional” do PPP, de forma integrada e complementar ao que se espera do nutricionista formado pela Universidade de Brasília. As competências e habilidades específicas são apresentadas em uma configuração distinta aos outros PPPs analisados neste trabalho e, de forma clara e didática ao leitor. Através de uma tabela composta por duas colunas, são dispostas as competências elaboradas para o PPP de Nutrição da UnB, seguidas pelas respectivas habilidades específicas necessárias para sua efetivação, conforme apresenta o quadro 1 a seguir.

**Quadro 1 - Competências e Habilidades específicas exigidas ao nutricionista formado pela UnB:**

COMPETÊNCIA	HABILIDADE
1. Capacidade de obter, dominar e usar os conteúdos relacionados à composição de alimentos, propriedades dos alimentos, transformações dos alimentos e aproveitamento pelo organismo humano.	Realizar atenção dietética para indivíduos e grupos nos diferentes ciclos da vida.
2. Capacidade de dominar os conteúdos para promover, manter e recuperar o estado nutricional nos diferentes ciclos da vida. Capacidade de expressão e comunicação inter e intrapessoal e cooperação de trabalho em equipe. Capacidade de refletir sobre as implicações ético-políticas de seu trabalho.	Promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional, atualizando-se e desenvolvendo senso crítico e potencialmente sócio-político. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
3. Capacidade de auto planejar-se, auto organizar-se, de estabelecer métodos próprios, de gerenciar seu tempo e espaço de trabalho, desenvolvendo a flexibilidade no processo de trabalho, exercitando a criatividade, utilizando os seus conhecimentos nas diversas situações encontradas no mundo do trabalho.	Aplicar métodos e técnicas. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
4. Capacidade de integrar-se em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional. Capacidade de expressão e comunicação com seu grupo, superiores hierárquicos ou subordinados, de cooperação, de trabalho em equipe, desenvolvendo a prática do diálogo, o exercício da negociação e a comunicação interpessoal. Capacidade de integrar grupos de pesquisa.	Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional. Integrar grupos de pesquisa.
5. Capacidade de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios ou enfermos.	Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, englobando indivíduos sadios e enfermos.

**Quadro 1 (Continuação) – Habilidades e Competências exigidas ao nutricionista formado pela UnB:**

<p>6. Capacidade de planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde das coletividades sadias e enfermas. Capacidade de desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição.</p>	<p>Gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição. Executar auditoria, assessoria e consultoria. Exercer controle de qualidade dos alimentos em UAN. Desenvolver e avaliar novas fórmulas e/ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.</p>
<p>7. Capacidade de realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.</p>	<p>Realizar diagnósticos e intervenções em indivíduos e populações.</p>
<p>8. Capacidade de reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.</p>	<p>Exercitar a capacidade para apreender no real a relação teoria-prática e, assim, se perceber como construtor de conhecimentos. Formular os problemas e encaminhar soluções que reflitam seu compromisso humano de agir conscientemente e totalmente sobre a realidade, transformando-a e transformando-se em algo sempre novo e melhor.</p>

Dentre as 6 competências e habilidades específicas das DCN, levantadas neste trabalho, pelo vínculo com a atuação em SAN e, assim, à intersectorialidade e à participação social, apenas 1 não foi adicionada na íntegra à tabela elaborada pela UnB, referente a “Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde”. Entretanto, essa habilidade pode ser refletida dentre outras competências elaboradas no PPP, como a “capacidade de integrar-se em equipes multiprofissionais de saúde” e “capacidade de expressão e comunicação inter e intrapessoal e cooperação de trabalho em equipe”.

O projeto político-pedagógico do curso de nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados não dispõe em seu corpo as habilidades e competências concernentes à formação do nutricionista, essas estão presentes no anexo I do PPP, que se trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição.

No corpo do PPP há os objetivos específicos que norteiam a formação de nutricionistas capazes de promover mudanças para a sociedade, sendo eles:

- Formar nutricionistas comprometidos com o bem-estar do indivíduo e da coletividade, guardadas as diferenças étnicas, empenhados na promoção, manutenção e recuperação da saúde.
- Preparar profissionais cidadãos criteriosos e inovadores, capazes de analisar e compreender os padrões socioculturais do meio, de forma a interagir com ele para, na sua área de atuação específica, realizar sua intervenção, transformadora e pautada na ética e no ser humano objeto de seu estudo.
- Promover uma formação teórica articulada à investigação e à prática, embasada numa perspectiva que contemple, simultaneamente, os conhecimentos específicos, porém referidos ao espaço em que são construídos e solicitados.
- Formar profissionais com capacidade de análise e de síntese, preparados para a solução de problemas e para a construção do conhecimento.
- Promover uma qualificação elevada dos futuros egressos, fundamentada em saberes específicos, que se traduzam e desdobrem em competências e habilidades pertinentes às suas áreas de atuação próprias.

As habilidades e competências dispostas para o curso de nutrição da UFMT mantêm a classificação entre gerais e específicas, com base nas DCN. Para a apresentação das habilidades e competências gerais, o PPP repete o disposto pelas DCN, entretanto, no formato de texto corrido. Em relação às Competências e Habilidades Específicas, o disposto nas DCNs foi reproduzido de forma íntegra e, portanto, abordam as 6 habilidades e competências consideradas de vínculo com a SAN e, assim, à intersetorialidade e à participação social. As habilidades e competências expostas nos projetos políticos-pedagógicos dos cursos de Nutrição da UFMS e da UFG reproduzem na íntegra o texto apresentado nas DCNs para tais valores.

A tabela 9 a seguir compila os principais dados levantados.

**Tabela 9.** Resultados sobre a expressão de SAN no perfil profissional, o percentual das disciplinas relacionadas a SAN e contemplação das habilidades e competências conexas a SAN:

<b>UNIVERSIDADE</b>	<b>PERFIL</b>	<b>% DISCIPLINAS RELACIONADAS A SAN</b>	<b>HABILIDADES E COMPETÊNCIAS CONEXAS A SAN</b>
UnB	SA	7	Contempla
UFMT	SAN	17	Contempla
UFMS	Não emprega SAN ou SA	11	Contempla

UFG	Não emprega SAN ou SA	21	Contempla
UFGD	SA	14	Contempla

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os projetos políticos-pedagógicos analisados possuem fundamentação legal nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

A SAN mostrou-se com representatividade reduzida nos conteúdos disciplinares e fica, geralmente, restrita à área de Saúde Coletiva. Do total de disciplinas analisadas, 2,6% tratam, claramente, de SAN em algum momento de seu conteúdo.

As habilidades e competências para atuação em SAN são contempladas pelos cursos, isso se manifesta como o potencial no desenvolvimento de um perfil profissional voltado para a garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável, no contexto do SISAN. Há necessidade de revisão e atualização dos PPP para maior inserção temática e conhecimento sobre SAN, de forma a não ser restrito a área de nutrição e saúde coletiva. O fortalecimento do tema de SAN na formação é fundamental para atuação profissional engajada no contexto do SISAN.

## 8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRANDH. Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Relatório Final da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Pernambuco, 2004. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/saladeimprensa/eventos/seguranca-alimentar-e-nutricional/ii-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-1/sobre-o-evento/relatorio%20final.PDF/download>>. Acesso em: 12 jul. 2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Documento de Referência para 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2015. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/conferencias/5a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/documentos-da-5deg-conferencia/versao-online.pdf>>. Acesso em 12 jul. 2015.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. **Diário Oficial da União**. 2001 9 nov; p.39, Seção 1.

BRASIL. Decreto nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 143, n. 179, 18 set. 2006. p. 1. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>.

Acesso em: 30 abr. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 3. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. Brasília. 2014. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>. Acesso em: 30 abr. 2015.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 147, n. 164, 26 ago. 2010. p. 6.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL, 2012. 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

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: MS; 2008. Disponível em < [http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia\\_alimentar\\_conteudo.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf) >. Acesso em: 30 mai. 2015.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm) >. Acesso em: 30 abr. 2015.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. **Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional.** 2005. Disponível em: < [www.caisan.gov.br/index.php/mapasan](http://www.caisan.gov.br/index.php/mapasan) > Acesso em: 30 novembro de 2015.

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade Presencial, da Faculdade de Nutrição, para os alunos ingressos a partir de 2009. Resolução nº 1228, de 6 de dezembro de 2013.

CONSELHO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. Resolução Nº 156, de 15 de abril de 2014. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (Brasil). Resolução nº380, de 28 de dezembro de 2005. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 10 jan 2006. Seção 1. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>> Acesso em 30 abr. 2015.

FISBERG, Regina Mara. Epidemiologia nutricional. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro , v. 24, n. 10, p. 2455, Out. 2008 . Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2008001000031&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2008001000031&lng=en&nrm=iso) >. Acesso em: 11 Dez. 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2008001000031>.

HOLANDA et al. Métodos aplicados em inquéritos alimentares. **Revista Paulista Pediatria**. São Paulo, 24(1):62-70, 2006.

MALUF, Renato; MENEZES, Francisco; 2001. Disponível em <[http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar\\_000gvxlxe0q02wx7ha0g934vgwlj72d2.pdf](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar_000gvxlxe0q02wx7ha0g934vgwlj72d2.pdf) >. Acesso em: 30 mai. 2015.

MEZÊNCIO, Andre Luis Silva. Quem é o Estudante de Nutrição da Faculdade de Saúde da Universidade de Brasília? Uma Contribuição para o Processo De Reforma Curricular. Brasília, 2013.

NEVES, Jose Luis. Pesquisa Qualitativa – Característica, Usos e Possibilidades. **Caderno de Pesquisas em Administração**, São Paulo, v.1, nº 3., 2º sem/1996.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. Anelise. **Revista do CEBES: Saúde em Debate**. Rio de Janeiro, v.29, n. 70, p.125 – 139, mai/ago.2005.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira et al . Percepção de professores e estudante em relação ao perfil de formação de nutricionista em saúde pública. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 25, n. 5, p. 632-643, Out. 2012 . Disponível em: <  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732012000500008&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732012000500008&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 30 abr. 2015.

PRADO et al. **A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005**: tendências e desafios. 2013. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(1):7-18, 2010.

RECINE, Elisabetta et al . Saúde coletiva nos cursos de Nutrição: análise de projetos político-pedagógicos e planos de ensino. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 27, n. 6, p. 747-760, Dez.2014.Disponível em: <  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732014000600747&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732014000600747&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 30 abr. 2015.

RECINE, Elisabetta; GOMES, Renata Couto Falcão; FAGUNDES, Andhressa Araújo; PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; TEIXEIRA, Bárbara de Alencar, SOUSA, Jussara Santos de; TORAL, Natacha; MONTEIRO, Renata Alves. A formação em saúde pública nos cursos de graduação de nutrição no Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 25, n. 1, p. 21-33, Feb. 2012 . Disponível em: <  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732012000100003&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732012000100003&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 1 Mai. 2015.

ROCHA et al. **Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas.** Editora FIOCRUZ, 2013. 180 p.

ROCHA, Marlene da. **Segurança Alimentar: um desafio para acabar com a fome no Brasil.** São Paulo, 1. ed. Editora Fundação Perseu Abramo, 2004 (Coleção Cadernos da Fundação Perseu Abramo).

VAN MAANEN, John. Reclaiming qualitative methods for organizational research: a preface. **Administrative Science Quarterly**, v.24, n.4, Dec 1979, p.520-37.

VIEIRA, Viviane Laudelino; UTIKAVA, Natália; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Atuação profissional no âmbito da segurança alimentar e nutricional na perspectiva de coordenadores de cursos de graduação em Nutrição. **Interface (Botucatu)**, Botucatu , v. 17, n. 44, p. 157-170, mar. 2013 . Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-32832013000100013&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832013000100013&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 1 mai. 2015.