

Resumo

De NEGRI, Sônia Teresinha. **Currículo de curso de Nutrição e a inclusão de alimentos orgânicos para a formação de nutricionista**. 2018. 147p.

Tese (Doutorado em Ciências) – Programa de Pós-Graduação em Enfermagem, Faculdade de Enfermagem, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS, 2018.

O presente estudo tem por objetivo compreender a ocorrência da inclusão do tema alimentos orgânicos, em currículo de um curso de Nutrição. Trata-se de um estudo de caso, pelo método qualitativo, realizado em uma Universidade Pública Federal. Participaram de entrevistas nove docentes, sendo um deles o coordenador de curso. Ocorreram dois grupos focais, um com cinco e outro com dois estudantes. Um estudante foi entrevistado, totalizando oito participantes. A análise documental e a observação simples complementaram os dados. Da coleta de dados emergiram cinco categorias temáticas. Após três décadas de atividades, o currículo sofreu modificações a partir das Diretrizes Curriculares Nacionais e, pela adesão ao Pró-Saúde II. Houve alteração do tradicional currículo em ciclos e base biologicista para uma nova concepção curricular. A fundamentação teórica está ancorada no Direito Humano para Alimentação Adequada, na Segurança Alimentar e Nutricional, para a Promoção da Saúde da população. Esses são alocados em um eixo vertical norteador do curso, para formação segundo o Sistema Único de Saúde. Cada ano letivo está organizado em um eixo transversal, orientado por um tema problematizador de ensino. Houve adoção pelas metodologias ativas. A partir do primeiro ano do curso, os estudantes observam a realidade social em territórios de saúde. As atividades de ensino são propulsoras a sensibilização dos estudantes sobre os modos de cultivo, produção alimentar, acesso social e consumo de alimentos orgânicos. A associação entre teoria e prática favorece aos conhecimentos em alimentação, nutrição e saúde. Observa-se ponto crítico no fluxo curricular, a partir da metade do curso, denotando certo afastamento entre conteúdos de saúde pública e os demais. Em disciplinas que tratam de planejamento e preparo de dietas e cardápios, os orgânicos não são evidenciados. Considerando-se os atributos da profissão de nutricionista para a promoção da saúde humana, em alimentação e nutrição, aponta-se para a importância da inclusão do tema alimentos orgânicos na formação profissional. Recomenda-se ao curso avaliar o currículo em ação, para refinamento de arestas no processo de ensino e evitar a dissolução de seus propósitos acadêmicos, de valorização da saúde pública e o SUS, na formação do nutricionista. Conclui-se que, a sensibilização acadêmica em prol de alimentos íntegros, de qualidade e originários de produção orgânica, em muito contribuirá com o papel do nutricionista e a qualidade de vida em sociedade.

Palavras-Chave: Currículo; Formação de Nutricionista; Curso de Nutrição; Alimentos Orgânicos

Abstract

De NEGRI, Sônia Teresinha. **Curriculum of Nutrition course and the inclusion of organic foods for the training of nutritionist**. 2018. 147p. Thesis (Doctor of Science)- Programa de Pós-Graduação em Enfermagem, Faculdade de Enfermagem, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS, 2018.

The present study has for objective to understand the occurrence of the inclusion of the theme organic foods in a curriculum of Nutrition course. This is a case study by the qualitative method developed at a federal public university. Nine professors participated through interviews. One of them is the course's coordinator. There were two focus group one with five students and other with two. One student was interviewed. Eight students were the total of participates. Documentary analysis and simple observation complemented the data. Five thematic categories emerged from the data collection. After three decades of activities, the curriculum was modified from the National Curricular Guidelines and by adherence to Pro-Health II program. There was a change from the traditional curriculum in cycles and a biologist basis for a new curricular conception. The theoretical basis is the human right to adequate food, food and nutritional security, for the Health Promotion of the population. These are allocated on a vertical axis for training according to the "Sistema Único de Saúde-SUS". Each school year is organized in a transversal axis according to a problematizing teaching theme. The active methodologies were adopted. From the first year of the course, students observe the social reality in health territories. Teaching activities contribute to sensitizing students about cultivation methods, food production, social access, and consumption of organic foods. The association between theory and practice favors knowledge in food, nutrition and health. It is observed a critical point in the curricular flow, from the middle of the course, denoting a certain distance between public health content and the others. In disciplines that deal with planning and preparation of diets and menus, the organic's are not valued. Considering the attributes of the profession of nutritionist for the promotion of human health, in food and nutrition, it is pointed out the importance of including organic foods in vocational training. We recommended to the course to evaluate the curriculum in action, to refine the problems of the teaching process and avoid dissolution of its academic purposes of appreciation of public health and SUS, in the formation of the nutritionist. We concluded that the academic awareness for quality of the foods and of organic origin, will greatly contribute to the role of nutritionist and quality of life in society.

Key-words: Curriculum; Nutritionist training; Nutrition course; Organic foods