

## **NOVO DESENHO DO ENSINO SUPERIOR: IMPACTOS E DESAFIOS NA FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA.**

Barbara Martins Vieira<sup>1\*</sup>  
Caroline do Nascimento Silva<sup>2\*</sup>  
Cristiane Ribeiro Pinto<sup>3\*</sup>  
Cyntia Rosa de Melo Ribeiro Borges<sup>4\*</sup>  
Flavia Melo<sup>5\*</sup>  
Giovanna Nascimento de Mello e Silva<sup>6\*</sup>  
Karina de Souza Ramos Martins<sup>7\*</sup>

### **RESUMO**

O presente relato de experiência apresenta as vivências da coordenação e do corpo docente dos cursos de Nutrição e Gastronomia de uma instituição privada de ensino superior diante das transformações impostas pelo novo desenho do Ensino Superior no Brasil. Destacam-se como principais desafios a adaptação curricular, a conciliação entre atividades presenciais e híbridas, a manutenção da qualidade acadêmica em disciplinas práticas, além das demandas crescentes por inovação pedagógica e integração com o mercado de trabalho. São analisados os avanços das novas DCNs do curso de Nutrição, que valorizam a formação por competências, a integração ensino-serviço e o desenvolvimento de um perfil crítico e humanizado do egresso. No campo da Gastronomia, que ainda carece de diretrizes específicas, os desafios se intensificam diante da flexibilidade curricular exigida pelo novo marco. O estudo contribui para a reflexão sobre estratégias institucionais capazes de sustentar a formação crítica, técnica e ética dos futuros profissionais. Conclui-se que, embora o novo modelo amplie possibilidades formativas, ele exige uma atuação institucional planejada, interdisciplinar e comprometida com a qualidade e a inovação no ensino.

### **PALAVRAS-CHAVE:**

Ensino Superior; Educação em Saúde; Diretrizes Curriculares; Marco regulatório.

### **INTRODUÇÃO**

O Ensino Superior brasileiro tem enfrentado profundas transformações decorrentes de novas políticas regulatórias, demandas do mercado de trabalho e mudanças no perfil discente. O denominado

---

<sup>1</sup> Doutora, Curso de Nutrição da Universidade Evangélica de Goiás - UniEVANGÉLICA, E-mail: [barbara.martins@docente.unievangelica.edu.br](mailto:barbara.martins@docente.unievangelica.edu.br)

<sup>2</sup> Especialista, Curso de Nutrição da Universidade Evangélica de Goiás - UniEVANGÉLICA, E-mail: [caroline.silva@docente.unievangelica.edu.br](mailto:caroline.silva@docente.unievangelica.edu.br)

<sup>3</sup> Especialista, Curso de Gastronomia da Universidade Evangélica de Goiás - UniEVANGÉLICA, E-mail: [gastronomacris@gmail.com](mailto:gastronomacris@gmail.com)

<sup>4</sup> Mestra, Curso de Nutrição da Universidade Evangélica de Goiás - UniEVANGÉLICA, E-mail: [cyntia.borges@unievangelica.edu.br](mailto:cyntia.borges@unievangelica.edu.br)

<sup>5</sup> Mestra, Curso de Nutrição da Universidade Evangélica de Goiás - UniEVANGÉLICA, E-mail: [flaviamealo76@hotmail.com](mailto:flaviamealo76@hotmail.com)

<sup>6</sup> Mestra, Curso de Nutrição da Universidade Evangélica de Goiás - UniEVANGÉLICA, E-mail: [giovanna.silva@docente.unievangelica.edu.br](mailto:giovanna.silva@docente.unievangelica.edu.br)

<sup>7</sup> Especialista, Curso de Nutrição da Universidade Evangélica de Goiás - UniEVANGÉLICA, E-mail: [karina.martins@unievangelica.edu.br](mailto:karina.martins@unievangelica.edu.br)

“novo desenho do Ensino Superior” propõe ajustes curriculares, ampliação da modalidade híbrida, maior ênfase em competências transversais e, simultaneamente, exige das instituições a preservação da qualidade acadêmica.

Nos cursos de Nutrição e Gastronomia, tais mudanças apresentam peculiaridades: tratam-se de formações fortemente baseadas na prática, em atividades de laboratório e em contato direto com alimentos, pacientes ou comunidade. Assim, a conciliação entre inovação pedagógica e manutenção da prática presencial é um dos grandes dilemas contemporâneos.

As recentes transformações no cenário do ensino superior brasileiro, impulsionadas pelas novas diretrizes curriculares e pelas mudanças estruturais nas políticas educacionais, têm exigido uma reconfiguração dos projetos pedagógicos dos cursos, especialmente nas áreas da saúde e da alimentação. A formação em Nutrição e Gastronomia, tradicionalmente fundamentada em práticas presenciais e contato direto com o saber prático, passou a enfrentar novos desafios no contexto de um ensino mais flexível, tecnológico e interdisciplinar.

De acordo com Soares e Aguiar (2023), as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para o curso de Nutrição trazem importantes avanços, mas também revelam lacunas e ambiguidades que impactam diretamente o cotidiano acadêmico e a formação profissional. A ênfase em competências, habilidades e atitudes amplia o olhar sobre o egresso, porém demanda metodologias mais ativas, integrativas e adaptadas à realidade local.

Nesse contexto, o presente relato de experiência tem como objetivo refletir sobre os impactos do novo desenho do ensino superior na formação de acadêmicos dos cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Evangélica de Goiás, destacando os desafios vivenciados na implementação de práticas interdisciplinares, no uso de tecnologias educacionais e na articulação entre teoria e prática.

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA E RESULTADOS**

A legislação recente delimitou o uso do ensino a distância em cursos da área da saúde, exigindo maior presença física em atividades práticas. Para Nutrição e Gastronomia, a necessidade de aulas laboratoriais e estágios presenciais se mostrou incompatível com uma expansão indiscriminada do ensino remoto, o que exigirá uma reorganização curricular e logística.

A manutenção de cozinhas pedagógicas, laboratórios de técnica dietética e clínicas-escola representa elevado custo para a instituição. O desafio será assegurar qualidade prática sem onerar

excessivamente o discente, preservando o acesso e a equidade. Muitos professores serão desafiados a desenvolver novas metodologias ativas, integrar tecnologias digitais e, ao mesmo tempo, manter o rigor técnico. A formação docente continuada será essencial para equilibrar teoria e prática.

Observou-se a necessidade de maior integração entre os cursos de Nutrição e Gastronomia, principalmente em projetos de extensão e disciplinas práticas que abordam alimentação saudável, segurança alimentar e inovação gastronômica. O mercado atual demanda profissionais mais versáteis, com competências em gestão, comunicação e inovação. Ajustar o currículo sem perder a identidade profissional será um desafio constante. A modalidade híbrida mostrou-se positiva para flexibilizar o acesso, mas também revelou desigualdades de infraestrutura tecnológica entre os alunos, exigindo estratégias institucionais de apoio.

Além das mudanças gerais no Ensino Superior, os cursos de Nutrição terão que se adequar à nova Diretriz Curricular Nacional (Resolução CNE/CES nº 5/2021). Essa diretriz reforça a formação baseada em competências, maior integração entre teoria e prática, valorização da saúde coletiva e das tecnologias em saúde, além de estimular metodologias ativas.

No contexto do “novo desenho do Ensino Superior”, isso implica revisões profundas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), reorganização de cargas horárias, maior aproximação com a Atenção Primária em Saúde e necessidade de docentes preparados para conduzir metodologias inovadoras sem perder o rigor técnico.

As experiências relatadas corroboram achados da literatura recente que apontam para a necessidade de repensar o Ensino Superior em saúde, equilibrando inovação pedagógica, práticas presenciais e sustentabilidade institucional.

A partir da vivência com os cursos de Nutrição e Gastronomia, observou-se que a adoção de um currículo mais flexível e centrado no estudante exigirá não apenas a revisão de conteúdo, mas principalmente a reconstrução das práticas pedagógicas. A atuação docente passou a requerer maior integração entre disciplinas, estratégias de ensino baseadas em problemas reais e o fortalecimento de espaços formativos como cozinhas-escola, laboratórios de técnica dietética e clínicas integradas.

Soares e Aguiar (2023) destacam que, embora as DCNs promovam uma formação mais crítica e abrangente, sua implementação muitas vezes esbarra em fatores como infraestrutura insuficiente, resistência a mudanças e falta de formação continuada dos docentes para metodologias ativas. A experiência vivida confirma que a implementação das novas DCNs em Nutrição amplia os desafios do

Ensino Superior, pois requer currículos mais flexíveis e centrados em competências, ao mesmo tempo em que o novo marco regulatório restringe a expansão do EAD em cursos da área da saúde. Essa tensão exige criatividade institucional: equilibrar inovação pedagógica, atender às diretrizes e manter a viabilidade acadêmica e financeira.

A experiência institucional demonstrou que a integração entre teoria e prática, um dos pilares das novas diretrizes, só se concretiza de forma efetiva quando há diálogo constante entre coordenação, docentes e estudantes. A criação de projetos interdisciplinares, articulando conteúdos de Nutrição e Gastronomia, permitiu desenvolver competências como pensamento crítico, raciocínio clínico, criatividade, sustentabilidade e inovação. No entanto, como apontam Soares e Aguiar (2023), ainda persistem desafios relacionados à avaliação por competências, à articulação entre saberes técnicos e humanísticos, e à dificuldade em garantir que todos os eixos de formação sejam igualmente fortalecidos. A experiência mostrou que a formação centrada no estudante exige investimento em formação docente continuada, uso estratégico de tecnologias e maior sensibilidade institucional às demandas emergentes do mercado e da sociedade.

Além disso, o novo marco regulatório da educação superior, com flexibilização de carga horária e incentivo à oferta de componentes curriculares remotos, irá impor a necessidade de equilíbrio entre inovação pedagógica e manutenção da qualidade da formação prática, essencial nas áreas da saúde e da alimentação. No caso da Gastronomia, que ainda não possui diretrizes curriculares nacionais próprias, os desafios se acentuam, especialmente quanto à padronização da formação e reconhecimento do campo de atuação.

A docência, nesse novo cenário, exige identidade profissional, capacidade de inovação e constante atualização, aspectos que ainda representam fragilidades para muitas instituições.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O novo desenho do ensino superior traz impactos significativos para a formação em Nutrição e Gastronomia. Se, por um lado, promove avanços como a interdisciplinaridade, o foco em competências e o uso de metodologias ativas, por outro, exige esforços institucionais para enfrentar lacunas estruturais, pedagógicas e avaliativas.

O relato de experiência evidencia que a transição para esse novo modelo requer planejamento, apoio institucional, capacitação docente e escuta ativa dos estudantes. As diretrizes propostas por Soares e Aguiar (2023) contribuem como base teórica para pensar uma formação mais integrada, ética, crítica e voltada às reais necessidades da população.

É preciso, portanto, que o ensino superior se comprometa não apenas com inovação, mas com a formação de profissionais tecnicamente competentes, humanizados e socialmente responsáveis. Conclui-se que o caminho para superar tais desafios exige diálogo constante entre reguladores, instituições, docentes e discentes, a fim de assegurar a formação integral e crítica de nutricionistas e gastrônomos.

## REFERÊNCIAS

BECKER, Fernando. Educação e construção do conhecimento. Porto Alegre: Artmed, 2001.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 49. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2014.

PEIXOTO, Maria do Carmo de Lacerda; PINTO, Jane Cristina da Silva. Marco regulatório da educação superior brasileira. Estudos em Avaliação Educacional, v. 32, 2024.

SILVA, Chris Alves da; FERREIRA, Valdivina Alves. Novo marco regulatório do EAD: implicações e desafios para a educação superior. SciELO Preprints, 2025. Disponível em: [Inserir URL de acesso]. Acesso em: [Inserir data de acesso].

SOARES, Nadia Tavares; AGUIAR, Adriana Cavalcanti de. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. Revista de Nutrição, v. 23, n. 5, 2023.

ZANOTTO, Maria de Lourdes B.; ROSE, Tania. Problematizar a Própria Realidade: análise de uma experiência de formação contínua. Revista Educação e Pesquisa, 2003.