

# GUIA DE CURSO

Nutrição



**Universidade  
Potiguar**

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®

## HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Missão, a Visão e os Princípios Institucionais integram o perfil institucional como elementos norteadores da tomada de decisões e do provimento de recursos e investimentos que assegurem o cumprimento dos compromissos assumidos com o desenvolvimento sustentável do Estado, da Região e do País.

A missão da Universidade Potiguar é formar cidadãos comprometidos com os valores éticos, culturais, sociais e profissionais, contribuindo – através do ensino, da pesquisa e da extensão de excelência – para o desenvolvimento sustentável do Rio Grande do Norte, da Região e do País.

A visão da UnP é “ser uma universidade de excelência na formação cidadã, pela prática efetivamente integrada do ensino, da pesquisa e da extensão, por uma gestão ética, ágil e inovadora e pela participação constante no desenvolvimento sustentável do Rio Grande do Norte, da Região e do País”.

De acordo com o seu Estatuto, a UnP, como instituição pluridisciplinar formadora de quadros profissionais de nível superior, promotora da pesquisa e da extensão e, sob a forma de uma comunidade inspirada nas liberdades fundamentais, tem como objetivo geral a promoção do bem comum pelo desenvolvimento das ciências, das letras e das artes, pela difusão e preservação da cultura e pelo domínio e cultivo do saber humano em suas diversas áreas.

Com mais de 35 anos de funcionamento, a UnP é a única Universidade particular do RN, atuando ao lado de três outras instituições públicas, da mesma natureza.

A UnP tem a sua estrutura física assim organizada: Campus Natal, com cinco Unidades – Floriano Peixoto, Salgado Filho, Nascimento de Castro, Roberto Freire e João Medeiros; e Campus Mossoró, fora da sede. Além disso, opera em polos de educação a distância localizados no interior e na capital do Rio Grande do Norte (RN) e em outras Unidades da Federação – regiões Nordeste, Sul e Centro-Oeste. Conta ainda com um núcleo avançado denominado Núcleo Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão (NIPEC), em Parnamirim – município da Grande Natal.

Em novembro de 2007, a UnP passou a integrar a Laureate International Universities, e alunos, professores e colaboradores tornaram-se parte de uma comunidade acadêmica internacional, com oportunidades de formação e atuação mundial por meio de programas de intercâmbio.

A partir desse momento, a evolução histórica institucional, já marcada pelo contínuo crescimento e qualidade de suas iniciativas, segue com redimensionamentos e aperfeiçoamentos, considerando a condição de internacionalidade da UnP e os resultados da avaliação institucional. Como resultado, observou-se a ampliação e diversificação da oferta de serviços educacionais apoiadas em eficientes processos de gestão e numa infraestrutura acadêmica, administrativa e tecnológica em constante atualização.

Atualmente, oferta mais de 80 cursos de graduação presencial divididos nos campi de Natal e Mossoró.

Na educação a distância (EaD) destaque à criação do Núcleo de Educação a Distância (NEaD) em 2004 e, no ano 2006, o credenciamento institucional para atuação nacional nos diversos níveis do ensino superior. Atualmente, são ofertados mais de 20 cursos em polos no RN e em outras Unidades da Federação.

Na pós-graduação lato sensu, implantada desde os anos 1990, a oferta presencial compreende um portfólio de mais de 70 cursos de especialização, nos mais diversos campos: ciências jurídicas, educação, hospitalidade, engenharias, tecnologia e informática, meio ambiente, gestão e negócios, comunicação e saúde.

Em nível stricto sensu conta com dois doutorados, um em Administração e outro em Biotecnologia com parceria com a Renorbio; e seis mestrados, quatro mestrados profissionais – Administração, Biotecnologia, Engenharia de Petróleo e Gás, e Psicologia Organizacional e do Trabalho e, dois acadêmicos - Administração e Biotecnologia da Saúde.

Todos os cursos de graduação e de pós-graduação e respectivas atividades de ensino, pesquisa e extensão encontram-se organizados por áreas de conhecimento: Arquitetura, Design e Moda; Comunicação e Artes; Direito;

Educação; Engenharias e Tecnologia da Informação; Gestão e Negócios; Hospitalidade; e da Saúde.

## **SOBRE O CURSO**

O Curso de Nutrição permite a inclusão do estudante em atividades profissionais em contato com o paciente desde o primeiro ano, priorizando a sede geográfica onde os demais cursos da área de saúde da Universidade atuam, de maneira que o curso pudesse também contribuir para o aprimoramento da assistência à saúde. O enfoque principal é a formação dos estudantes dentro do contexto do Sistema Único de Saúde, onde os estudantes desenvolvem as atividades práticas dentro da realidade de saúde local, e nesse contexto, vale destacar a parceria com a Secretaria de Saúde do Município. Desta maneira os estudantes podem compreender e atuar na realidade de saúde local.

Esta parceria permite que os alunos, sempre supervisionados por um professor ou preceptor nutricionista, realizem atendimentos em conjunto com estudantes de outras áreas nas unidades de saúde, em feiras de saúde, eventos beneficentes na área de abrangência das unidades, bem como em instituições parceiras e no centro integrado de saúde. Essas experiências práticas permitem aos alunos a vivência das políticas públicas de saúde tornando-os, desde cedo, comprometidos com a consolidação do SUS.

A matriz curricular foi criada, com base na interdisciplinaridade, com ênfase na prevenção e promoção da saúde, utilizando nova metodologia educacional, cujo objetivo foi formar um profissional capaz de buscar a informação continuamente, atuar de forma interdisciplinar, norteado pelos valores morais e éticos, exercendo sua profissão consciente de seus limites, técnico-cientificamente comprometido e socialmente responsável.

Esta construção partiu do pressuposto que a educação superior necessita de atualizações constantes, geração a geração, acompanhando o desenvolvimento humano e social, as mudanças metodológicas e as inovações tecnológicas.

O curso de Nutrição busca formar profissionais comprometidos com a sociedade, compreendendo a diversidade, com respeito às questões ambientais e cientes de suas responsabilidades como cidadãos. Essa formação se materializa através das Políticas Institucionais, que proporcionam a participação dos alunos em programas de Intercâmbio, programa de Monitoria para as disciplinas de formação básica, além dos programas de Iniciação Científica e de Extensão.

A formação de nutricionistas deve ser pensada de forma que possibilite colocar no mercado de trabalho, um profissional comprometido com ações e reflexões, dando um novo significado para práticas contextualizadas. Essa prática deve ser direcionada à atenção global aos indivíduos (clientes/pacientes) que, como sujeitos, precisam ser vistos, ouvidos e respeitados, acima de suas dificuldades ou sequelas, para que suas ações sejam mais assertivas na atenção à saúde.

A Nutrição pode contribuir, de forma significativa, com as suas práticas para a proteção, a prevenção, a promoção e a recuperação da saúde, que atingem ou que, potencialmente, podem atingir um número cada vez maior de pessoas, atendendo às demandas do Sistema Único de Saúde (SUS), que preconizam o atendimento das necessidades da comunidade, solicitando uma prática profissional interdisciplinar.

Desse modo, o Curso de Nutrição, formará um profissional socialmente comprometido, capaz de entender os problemas da sociedade e de saber buscar soluções para melhorar a qualidade de vida das pessoas, sempre utilizando conceitos éticos e os mais elevados padrões morais.

## **OBJETIVO GERAL DO CURSO**

O objetivo geral do curso de Nutrição, mantendo relação entre o previsto no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) amparado pelo disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais, é formar profissionais do egresso e amparado pelo disposto nas Diretrizes

Curriculares Nacionais, é formar profissionais dotados dos conhecimentos requeridos para o exercício das competências e habilidades gerais:

- I. Atenção à saúde;
- II. Tomada de decisões;
- III. Comunicação;
- IV. Liderança;
- V. Administração e gerenciamento;
- VI. Educação permanente.

### **PÚBLICO-ALVO**

O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências e habilidades na área de Nutrição. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de forma a atuar nos segmentos da nutrição clínica, nutrição em saúde pública e em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Ao fim da formação, o estudante deverá ter desenvolvido as seguintes competências/habilidades:

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;

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.

## DISCIPLINAS E EMENTÁRIO

### BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA

Aborda e explora conceitos relacionados à organização e a forma de análise de dados estatísticos, bem como introduz ao estudo das probabilidades, amostras, distribuições discretas especiais e contínuas, aproximação normal, inferências estatísticas, estimação, hipóteses e os testes de variância aplicados nas áreas biológicas, importantes à descrição e interpretação de dados.

### BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

Aborda os aspectos nutricionais, bioquímicos e funcionais dos alimentos, para o melhor entendimento dos mesmos como fonte de nutrientes e de substâncias bioativas. Estuda a relação dos nutrientes na integração e regulação hormonal dos processos metabólicos.

### BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Aborda a composição química e nutricional dos diferentes grupos de alimentos e alterações provocadas por agentes físicos, químicos e biológicos. Estuda práticas de manuseio, processamento, armazenamento e métodos de conservação, usados na fabricação de produtos alimentícios industrializados, ou *in natura* e legislações pertinentes. Discute aspectos éticos e de promoção da saúde neste âmbito.

### DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL

Apresenta as transformações do ser humano e das relações de trabalho, nas diferentes configurações geográficas e na evolução tecnológica e discute o ser humano, no mercado de trabalho, sob a perspectiva da cidadania e sustentabilidade.



## ESTÁGIO SUPERVISIONADO I

A unidade curricular consiste no exercício da prática profissional, conjugando conhecimentos teóricos e práticos, adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de atuação de Nutrição Social.

## ESTÁGIO SUPERVISIONADO II

A unidade curricular consiste no exercício da prática profissional, conjugando conhecimentos teóricos e práticos, adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Gestão de Serviços de Alimentação e Nutrição (Unidades Produtoras de Refeições).

## ESTÁGIO SUPERVISIONADO III

A unidade curricular consiste na prática profissional, por meio de atividades imersivas no campo de trabalho, ampliando o quantum e a qualidade das experiências profissionais, na área de Nutrição Clínica Hospitalar.

## ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV

A unidade curricular consiste no exercício da prática profissional, conjugando conhecimentos teóricos e práticos, adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de atuação de Nutrição Esportiva.

## ESTILO DE VIDA, SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Discute Estilo de Vida, Saúde e Meio Ambiente como objetos complexos. Trata a diversidade cultural, étnico-racial com ênfase nos afrodescendentes e alteridade nas sociedades complexas e suas repercussões no estilo de vida, bem-estar, beleza, funcionalidade, corporeidade, qualidade de vida, saúde e meio ambiente.

## ESTRUTURA E FUNÇÃO HUMANA

Aborda os aspectos da estrutura dos órgãos e os mecanismos homeostáticos, integrando o conhecimento da estrutura e do funcionamento do organismo normal, as variações anatômicas e as relações tridimensionais. Estuda os órgãos do aparelho locomotor, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, bem como os tecidos fundamentais.

## ÉTICA E PROFISSIONALISMO: NUTRIÇÃO

Apresenta as ferramentas que sustentam a ética na prática profissional, contextualizando a observação em campo, da aplicação destas ferramentas. Apresenta temas relacionados à Bioética na promoção, proteção e recuperação da saúde, dando ênfase na relação entre os documentos normativos que sustentam o tema e os dilemas da vida real, enfatizando o Código de Ética do Nutricionista.

## INTERAÇÃO DROGA-NUTRIENTE

Estuda conceitos básicos de farmacocinética (absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas) e de farmacodinâmica (locais de ação dos fármacos), relacionados com a biodisponibilidade do medicamento, posologia e interações medicamentosas. Aborda diferentes tipos de interação entre drogas e nutrientes. Discute o papel do nutricionista no controle das interações e eventuais intervenções.

## MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA

A unidade curricular aborda o aprendizado dos mecanismos de virulência dos organismos patogênicos (bactérias, fungos, vírus e parasitos) e sua interação com o sistema imune na manutenção da saúde e no processo de doença. Enfoca aspectos básicos e aplicados da Imunologia, Microbiologia e Parasitologia.

## METODOLOGIA CIENTÍFICA

A disciplina estuda as diferentes formas de conhecimento e seus métodos. Aborda o uso da metodologia científica para a informação, organização, pesquisa, sua operacionalização e apresentação de resultados científicos.

## NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA E SOCIAL

Aborda o papel do nutricionista na consolidação do Direito Humano à Alimentação Adequada e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, enfocando políticas e programas de saúde e nutrição, tais como: PNAN, SISAN, SISVAN, PAT, PNAE, PAAS, bem como a proteção/apoio ao aleitamento materno.

## NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA

Aborda a utilização de conhecimentos de alimentação e nutrição como recurso de potencialização das qualidades físicas, por meio de alimentação funcional, uso de fitoterápicos, relacionados com a saúde e a estética.

## NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Aborda temas relacionados à população formada por gestantes, lactantes e crianças até 2 anos de idade, tais como: avaliação e diagnóstico nutricional, necessidades e recomendações nutricionais, carências/excessos nutricionais, orientação quanto ao aleitamento materno e à alimentação de transição, com a finalidade de elaborar o planejamento dietético/dietoterápico.

## NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA

Aborda a conduta do nutricionista na área esportiva: enfoca as bases da fisiologia e bioquímica; discute a assistência nutricional básica (avaliação

nutricional, interpretação, prescrição de dietas, uso de suplementos). Evidencia a atuação do profissional, junto a equipes esportivas, clubes, academias, spas e em momentos em que há correlação entre nutrição e atividade física.

## NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

Aborda temas relacionados à avaliação e diagnóstico nutricional, às necessidades e recomendações nutricionais, também as carências/excessos nutricionais, a dietoterapia e o suporte nutricional, na população dos dois anos até o final da adolescência, com a finalidade de elaborar o planejamento dietético/dietoterápico.

## NUTRIÇÃO NO ADULTO E NO IDOSO

Dedica-se à avaliação e diagnóstico nutricional de adultos e idosos, sadios e enfermos, bem como as necessidades e recomendações nutricionais. Explora conhecimentos para o delineamento da conduta nutricional individualizada nas diferentes enfermidades, enfocando o impacto das dietas especiais sobre o estado nutricional, buscando a prevenção e/ou recuperação da saúde do indivíduo.

## OPTATIVA

### PRÁTICA DIETÉTICA I

A disciplina aborda a história da nutrição e da alimentação, definindo a importância da Nutrição, os campos de atuação e o mercado de trabalho. Enfoca, também, o reconhecimento de alimentos, seus nutrientes, bem como os grupos alimentares.

## PRÁTICA DIETÉTICA II

O módulo aborda os alimentos e seus nutrientes, bem como as recomendações nutricionais para os seres humanos e as consequências do consumo deficiente ou excessivo. Enfoca, também, os alimentos funcionais e a rotulagem nutricional.

## PRÁTICA DIETÉTICA III

Aborda os métodos de avaliação dietética. Realiza o planejamento dietético individualizado, em todas as suas dimensões, desde os cálculos necessários para a determinação do Valor Energético Total da dieta, as recomendações nutricionais de macro/micronutrientes, bem como a distribuição dos alimentos/preparações, nas diferentes refeições do dia, considerando os hábitos alimentares do indivíduo.

## PROCESSOS BIOLÓGICOS

Aborda de maneira integrada a organização, estrutura e função dos seres vivos com ênfase nos componentes celulares e moleculares. Discute a dinâmica das principais vias metabólicas e a transmissão das informações genéticas.

## PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO SAÚDE COMUNIDADE

Promove o conhecimento de diferentes áreas de atenção em saúde e bem-estar e o aprendizado em grupos interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Permite a integração teórico-prática na promoção de saúde, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida, a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

## SISTEMAS DIGESTÓRIO E ENDÓCRINO

Aborda o desenvolvimento intrauterino do sistema digestório e das glândulas endócrinas, a estrutura macro e microscópica e a função dos órgãos que o compõem e promove uma linha de raciocínio para o entendimento de possíveis alterações da homeostasia destes sistemas.

## TÉCNICAS DIETÉTICAS E GASTRONÔMICAS

Aborda conhecimentos teórico-práticos de estudo experimental de alimentos, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de preparações dietéticas e culinárias, bem como a aplicação dessas técnicas na confecção de cardápios destinados à clientela, sadia ou enferma, com características diversas, de acordo com as mais recentes normas de controle higiênico- sanitário.

## TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Aborda os conceitos da terapia nutricional, indicações, vias de acesso, aplicação e complicações. Descreve as características das formulações enterais industrializadas, apresentando os conceitos e cálculos para administração.

## TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aborda as fases de elaboração de um projeto de pesquisa, enfatizando investigações no âmbito de sua futura profissão. Consolida os conhecimentos adquiridos sobre temas relevantes, para as ciências da saúde. Explora e divulga os resultados encontrados no projeto experimental.

## SAÚDE COLETIVA

Aborda as políticas de saúde, os sistemas de saúde no Brasil e as características das modalidades de atenção à saúde. Discute os desafios num contexto de

mudanças demográfica e epidemiológica, as crescentes demandas de saúde e as novas expectativas das populações. Apresenta uma visão global de prevenção de doenças, promoção e recuperação da saúde e melhoria da qualidade de vida das populações.

## CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

A unidade curricular aborda, teórica e experimentalmente, as medidas necessárias para o controle higiênico, sanitário e a segurança dos alimentos, com foco na prevenção de Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTAs), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e na elaboração de Manual de Boas Práticas.

## PROCESSOS NUTRICIONAIS E METABÓLICOS

A unidade curricular caracteriza e discute a fisiopatologia dos principais excessos e deficiências nutricionais, além de abordar a fisiopatologia da nutrição, associada aos grandes sistemas do corpo humano.

## PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

A unidade curricular aborda as práticas envolvidas nos Serviços de Alimentação e Nutrição: processos administrativos, padrões de cardápios e normas de elaboração, Programa de Alimentação do Trabalhador, Legislação, dimensionamento, custos de RH, área física, equipamentos e fluxogramas. Discute relações entre cardápios higienicamente seguros e adequados nutricionalmente, com as necessidades gerenciais.

## EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO EM SAÚDE

Concepção de educação em saúde, ações educativas para a promoção da saúde. Estilo de vida saudável e autocuidado. Educação em saúde nos

diferentes contextos socioculturais. Princípios da comunicação interpessoal e interprofissional.

## GESTÃO DE CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS

Discute temas de gestão em saúde relacionados ao planejamento de uma unidade de negócios, enfatizando a necessidade do empreendedorismo nesta área. Abrange a evolução das Teorias de Administração, bem como uma visão das transformações ocorridas nas organizações e o papel do administrador ao longo do tempo, promovendo uma reflexão crítica a respeito dos modelos gerenciais no contexto da saúde.

## ATIVIDADES COMPLEMENTARES

### FREQUÊNCIA

A avaliação do desempenho escolar, além do aproveitamento, abrange aspectos de frequência. A Instituição adota como critério para aprovação a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. O estudante que ultrapassar esse limite está automaticamente reprovado na disciplina. Nas disciplinas e cursos a distância a frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no ambiente de aprendizagem e seguem o mesmo critério para aprovação.



## UNIVERSIDADE POTIGUAR

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica da **Universidade Potiguar** e pode desfrutar de toda a infraestrutura que a Universidade oferece.

São diversos campi com instalações modernas, laboratórios de última geração, bibliotecas com acervo abundante, além de outros diferenciais.

- Campus Mossoró – Av. João da Escóssia, 1561, Nova Betânia, CEP: 59.607-330 - Mossoró/RN.
- Unidade Floriano Peixoto – Av. Floriano Peixoto, 295, Petrópolis, CEP: 59012-500, Natal/RN.
- Unidade Nascimento de Castro – Av. Nascimento de Castro, 1597, Dix-Sept Rosado, CEP: 59054-180, Natal/RN.
- Unidade Roberto Freire – Av. Eng. Roberto Freire, 2184, Capim Macio, CEP: 59082-902, Natal/RN.
- Unidade Salgado Filho – Av. Sen. Salgado Filho, 1610, Lagoa Nova, CEP: 59056-000, Natal/RN.
- Unidade Zona Norte – Av. João Medeiros Filho, 2300, Potengi, CEP: 59120-555, Natal/RN.



[www.unp.br](http://www.unp.br)  /universidadepotiguar  @unpoficial



**Universidade  
Potiguar**

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®