

# 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, Engenharia e Tecnologia; Ciências da Saúde; Comunicação, Design, Educação e Moda; Direito; e Negócios e Hospitalidade.

## **SOBRE O CURSO**

O curso de Nutrição da UnP primando pela formação integral do futuro nutricionista propicia-lhe o desenvolvimento de competências gerais e específicas, de forma que este possa, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão reconhecer o papel do nutricionista em uma equipe interprofissional e nas suas principais áreas de atuação, como Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição em Esportes e Exercícios Físicos; Nutrição na Cadeia de Produção, na indústria e no comércio de alimentos e Nutrição na Docência.

Para tanto, e tendo em vista a integralidade da assistência à saúde, o curso promove estudos de natureza humanística e técnico-científica, oportunizando ao discente a compreensão: a) dos aspectos biopsicossociais do ser humano, numa perspectiva holística e da relação existente entre a saúde humana e o alimento; b) da natureza específica dos alimentos e suas formas de produção e transformação para a alimentação humana; c) dos processos da composição química e a produção industrial dos alimentos, seus valores nutricionais e aplicabilidade da dieta alimentar na promoção, prevenção e recuperação da saúde.

O aluno tem uma visão ampla das questões sociais envolvidas no processo saúde-doença referenciado pelas políticas e diretrizes do Sistema Único de Saúde e sua contribuição, como profissional, na defesa dos interesses de uma saúde pública de qualidade para todos, uma das condições necessárias ao exercício da cidadania, logo, de inclusão social.

Para garantir o desenvolvimento do processo de formação destes futuros profissionais, o Curso de Nutrição dispõe de um corpo docente qualificado, de Mestres e Doutores, com ampla experiência na área de atuação, além de experiência comprovada em ensino, pesquisa e extensão universitária.

Podemos também destacar a matriz curricular inovadora com eixos de formação que são alicerces para o desenvolvimento das competências necessárias a formação profissional. Podemos assim, observar, que o currículo

é baseado em competências e com características interprofissionais. Essas premissas tornam a formação mais concreta e um profissional mais capacitado em desenvolver a profissão de forma segura e com rigor científico.

Outro ponto de destaque é a formação centrada no estudante, como sujeito ativo e principal na sua formação. Essa centralidade é vivenciada no curso por meio de metodologias ativas inovadoras presentes em todas as unidades curriculares de forma planejada para cada tema de aula. Os estudantes são convidados diariamente a participarem de sessões de aprendizagem em que atuam de forma crítica e reflexiva, culminando com desenvolvimento de competências gerais relacionadas a trabalho em equipe, tomada de decisão, liderança e também das competências específicas relacionadas a formação.

Para o desenvolvimento dessas atividades metodológicas o curso de Nutrição conta com um aparato de laboratórios especializados e treinamentos em novas metodologias educacionais e uso de Tecnologias em sala de aula.

Também é importante destacar a preocupação para assegurar a educação clínica e profissional de forma assertiva com campos de práticas reconhecidamente eficientes, firmados com convênios nas melhores instituições públicas e privadas do Estado, além da utilização da ampla clínica de saúde da UnP que oferece serviço à comunidade e campo de estágio aos estudantes.

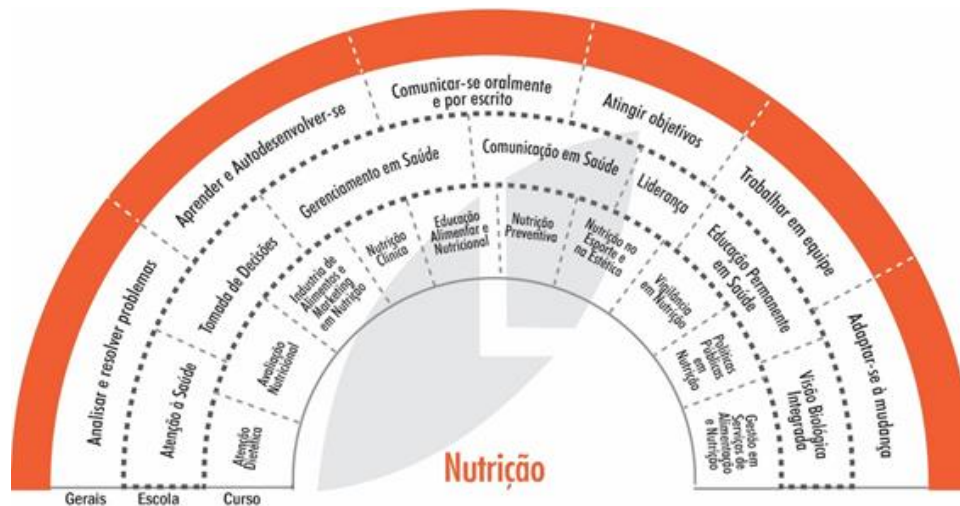
Podemos ainda mencionar, como diferencial, estudar em uma rede mundial de educação em saúde, com possibilidade de intercâmbio e outros produtos internacionais.

## 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.

## COMPETÊNCIAS DA ÁREA DE CONHECIMENTO E DO CURSO



## 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**

### **BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS**

Estudo dos aspectos bioquímicos e funcionais dos nutrientes e dos compostos bioativos dos alimentos, bem como de sua relação nos processos metabólicos de indivíduos saudáveis. Comparação do metabolismo dos nutrientes entre indivíduos saudáveis e com doenças crônicas não transmissíveis.



## BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Caracterização de noções de química analítica e quantitativa, na determinação da composição química, elaboração da informação nutricional, padrões de identidade e qualidade de produtos alimentícios, segundo legislação. Aborda critérios de seleção de ingredientes, matérias primas, processamentos, métodos de conservação de alimentos, análise sensorial, aspectos éticos e de promoção à saúde.

## BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA

Discute aspectos epidemiológicos de doenças e agravos no Brasil. Vigilância epidemiológica. Desenhos de estudo em Epidemiologia e Indicadores de saúde. Conceitos de estatística e bioestatística. Estatística descritiva. Medidas de dispersão. População e mostra.

## CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

Fundamentação teórica e experimental das medidas necessárias para o controle higiênico, sanitário e a segurança alimentar, com foco na prevenção de Doenças Transmitidas pelos Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e na utilização das ferramentas legais para a produção de alimentos seguros.

## DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL

Analisa as representações sociais e construções de identidade nos diferentes ambientes e suas inter-relações e influências no desenvolvimento humano. Discute desafios e avanços na sociedade brasileira dos grupos sociais tradicionalmente excluídos. Explora processos e práticas por meio dos quais os sujeitos constroem e reconstróem conhecimentos nos diferentes contextos formativos de seu cotidiano.

## 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.

### ESTILO DE VIDA, SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Trata do conceito de saúde pública e saúde global e dos determinantes e condicionantes em saúde. Aborda as organizações e funções da saúde pública e global, bem como a importância da promoção e da proteção da saúde e prevenção de doenças.

### GESTÃO DE CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS

Estudo do ambiente de negócios na saúde, regulamentação, princípios de marketing estratégico, empreendedorismo, operação de clínicas e consultórios, sustentabilidade, planejamento financeiro, gestão de pessoas e liderança, responsabilidade social e ética em saúde, saúde suplementar no Brasil, qualidade e segurança do paciente.

### METODOLOGIA CIENTÍFICA

A disciplina discute o conhecimento e o método científico. O enfoque recai nas etapas de pesquisa científica e nas normas e apresentação de trabalhos acadêmicos. Versa ainda sobre os gêneros textuais científicos e aspectos éticos na pesquisa.

### OPTATIVA I

#### 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.

### ESTÁGIO SUPERVISIONADO I

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, 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

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Serviços de Alimentação e Nutrição.

### ESTÁGIO SUPERVISIONADO III

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Nutrição Clínica Hospitalar.

### ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área da Nutrição Esportiva.

### ESTRUTURA E FUNÇÃO HUMANA

Abordagem dos aspectos da estrutura dos órgãos que compõem o corpo humano e de seus mecanismos de regulação, integrando o conhecimento da morfologia e fisiologia do organismo normal. Estudo do aparelho locomotor, nervoso, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, bem como os tecidos fundamentais.

### ÉTICA E PROFISSIONALISMO EM NUTRIÇÃO

Análise de 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 e de Conduta do Nutricionista.

### FUNÇÃO E DISFUNÇÃO DOS PROCESSOS NUTRICIONAIS

Caracterização da fisiopatologia das principais alterações dos processos bioquímicos e fisiológicos, bem como, a relação destas com a nutrição, aliando o papel dos macros e micronutrientes na prevenção e ou no tratamento das patologias.

### INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE

Estudo de conceitos básicos de farmacocinética e de farmacodinâmica, relacionados à biodisponibilidade do medicamento e à interação entre drogas e nutrientes, visando eventuais intervenções.

### MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA

Estudo de aspectos da Imunologia, Microbiologia e Parasitologia. Exploração dos mecanismos de virulência dos organismos patogênicos (bactérias, fungos, vírus e parasitas) e sua interação com o sistema imune na manutenção da saúde e no processo de doença.

### NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA E SOCIAL

Estudo das políticas e programas de saúde, da gestão das ações de alimentação e nutrição e na equipe multiprofissional no âmbito da atenção básica, com enfoque na consolidação do Direito Humano à Alimentação Adequada e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, com promoção de práticas alimentares saudáveis e reconhecimento da alimentação como direito social e exercício da cidadania.

## NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA

Caracterização da 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 MATERNA INFANTIL

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional da gestante, nutriz e crianças até 2 anos, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

## NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA

Estudo das bases da fisiologia e bioquímica no esporte e assistência nutricional básica (avaliação e prescrição nutricional e uso de suplementos). Atuação profissional, junto às equipes esportivas, clubes e academias.

## NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de crianças e adolescentes, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

## NUTRIÇÃO NO ADULTO E NO IDOSO

Estudo dos mecanismos fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de adultos e idosos, identificando aspectos da avaliação e diagnóstico nutricional, bem como, o planejamento dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

### PRÁTICA DIETÉTICA I

Estudo da história da nutrição e da alimentação humana, definindo a importância da Nutrição, seus campos de atuação e mercado de trabalho. Introdução à alimentação saudável e hábitos alimentares, por meio do reconhecimento de alimentos, grupos alimentares e nutrientes.

### PRÁTICA DIETÉTICA II

Estudo dos alimentos, seus nutrientes e suas propriedades funcionais. Avaliação do estado nutricional com base na antropometria, bem como, a determinação das necessidades de energia, macro e micronutrientes, com base nas recomendações nutricionais, para indivíduos saudáveis.

### PRÁTICA DIETÉTICA III

Estudo de métodos de avaliação dietética. Planejamento e elaboração de planos dietéticos e orientação nutricional para adultos e idosos saudáveis, considerando as recomendações nutricionais específicas, as dimensões biopsicossociais, culturais e os hábitos alimentares desses indivíduos, bem como os aspectos sensoriais dos alimentos e/ou preparações. Aborda as dietas modificadas em consistência.

### PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Organização dos Serviços de Alimentação e Nutrição: processos administrativos, padrões de cardápios e normas de elaboração, programas governamentais associados à gestão, aplicação da legislação sanitária e trabalhista, planejamento físico e funcional, gestão de recursos humanos, materiais e financeiros.

### PROCESSOS BIOLÓGICOS

Abordagem sobre a organização, estrutura e função dos seres vivos de forma integrada, com ênfase nos componentes celulares e moleculares. Discussão sobre a dinâmica das principais vias metabólicas bioquímicas e a transmissão das informações genéticas.

## PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO SAÚDE COMUNIDADE

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas de atenção em saúde e bem-estar e aprendizado em grupos interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da 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

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

## TÉCNICAS DIETÉTICAS E GASTRONÔMICAS

Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos do estudo experimental de alimentos, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de preparações culinárias, bem como, a aplicação dessas técnicas na confecção de cardápios, com características diversas, de acordo com as mais recentes normas de controle higiênico sanitário.

## TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Análise dos conceitos de terapia nutricional, indicações, vias de acesso, aplicação e complicações. 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. Apresenta os aspectos éticos da pesquisa científica e os trâmites de trabalhos envolvendo seres humanos: Comitê de Ética e Plataforma Brasil. Analisa criticamente a produção científica da área da Nutrição.



## 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 presencial. O estudante que ultrapassar esse limite está automaticamente reprovado na disciplina. No caso das disciplinas on-line não é contabilizado frequência.

## 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®