

Ficha 2

UNIDADE CURRICULAR: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I						Código: MA120
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa		(x) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito:	Co-requisito:	Modalidade: (x) Presencial () Totalmente EaD () % EaD*				
CH Total: 75 CH semanal: 5	Padrão (PD): 30	Laboratório (LB): 0	Campo (CP): 45	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0
EMENTA (Unidade Didática)						
<p>Pensamento social em saúde, alimentação e nutrição. O papel da cultura africana, dos povos originários e dos imigrantes na formação política, econômica e alimentar brasileira. Sociedade, ambiente, alimentação e nutrição. Sistemas produtivos e sua relação com consumo alimentar. Gênero e a relação com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Identificação dos principais problemas de alimentação e nutrição de interesse para a Saúde Coletiva. Introdução às metodologias dos processos de planejamento e avaliação. Introdução às políticas públicas.</p>						
PROGRAMA (itens de cada unidade didática)						
<ul style="list-style-type: none"> • Direito humano à alimentação e à nutrição adequadas; • Soberania e segurança alimentar e nutricional; • Sistemas alimentares e ambientes construídos; • Síndrome global de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas; • Determinantes do consumo alimentar e da má nutrição em todas as suas formas e suas aplicações nos territórios cobertos pela atenção primária a saúde; • Transição alimentar e nutricional e os principais problemas de alimentação e nutrição para a saúde coletiva; 						
OBJETIVO GERAL						
<p>Associar a organização dos sistemas alimentares (subsistemas de produção agropecuária, transformação, logística e varejo) com as diferentes formas de manifestação da má nutrição na atualidade, compreendendo este processo como violação do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas.</p>						

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Explicar os conceitos de direito humano à alimentação e à nutrição adequadas e soberania e segurança alimentar;
- Descrever as dimensões de um sistema alimentar;
- Categorizar ambientes construídos segundo sua capacidade de produzir saúde;
- Relacionar o processo de transição alimentar e nutricional levando em conta os determinantes políticos, econômicos e sociais da saúde;

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

A unidade curricular será conduzida integralmente de maneira presencial. No entanto, a comunicação com a turma e as entregas das atividades avaliativas serão realizadas exclusivamente pelo Microsoft Teams (uma equipe será criada com essa finalidade).

As **aulas teóricas (PD)** terão como finalidade apresentar as bases conceituais dos temas previstos no Programa da unidade curricular por meio de aulas expositivas e dialogadas com os estudantes. Os materiais utilizados serão: notebook, projetor multimídia, quadro branco e pincel.

As **aulas em campo (CP)** terão como finalidade aproximar os estudantes de alguns dos cenários de atuação no campo da nutrição em saúde coletiva dentro das diferentes realidades da região metropolitana de Curitiba. Esta carga horária também será utilizada para o desenvolvimento de habilidades requeridas para as atividades de campo e reflexões articulando as experiências em campo e conteúdo teórico da unidade curricular.

Os materiais e serviços utilizados serão: notebook, projetor multimídia, quadro branco e pincel, transporte universitário e laboratório de informática.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

As avaliações formativas serão realizadas em grupos entre quatro e cinco estudantes e se basearão em estudos dirigidos, relatórios de campo e apresentação de seminário. A pontuação dos trabalhos será atribuída por meio de **conceitos** (A = 100 pontos; B = 80 pontos; C = 50 pontos; D = 0 ponto) e deverão ser acompanhados com um **percentual de envolvimento** de cada membro na preparação do trabalho, variando de 0 a 100% e em intervalos de 10% (ex. 100%, 90%, 80% e assim por diante). Assim, a nota de cada estudante será composta pelo conceito multiplicado pelo percentual de participação.

Quanto as visitas, os estudantes serão penalizados em situações de falta de pontualidade

para o transporte e de respeito com as pessoas que estarão recebendo a turma (ex. ficar de costas, uso do celular e conversas paralelas durante as explicações).

Nas Discussões, os estudantes **não** serão pontuados individualmente, mas por meio do conceito atribuído de forma geral para a turma. A única exceção se dará quando um estudante utilizar de estratégias argumentativas que visem descredibilizar ou ofender o interlocutor; nesta situação, a nota será zero e, dependendo do conteúdo de fala, outras medidas poderão ser tomadas. A avaliação da turma se baseará em critérios, como: Participação, Inclusão e Respeito (todos os alunos devem se envolver na discussão, sem serem constrangidos por suas opiniões, independentemente de qual seja); Relevância e Clareza; e, Criatividade.

A avaliação somativa será realizada de maneira individual e serão pontuadas de 0 a 100 pontos.

A nota final do semestre será calculada a partir da soma dos dois componentes avaliativos (a+b+c):

- (a) *Estudos dirigidos, relatórios de campo e seminários*: média das notas * 40%
- (b) *Discussões*: média das notas * 10%
- (c) *Avaliação somativa*: nota * 50%

Estudantes que ficarem com nota final acima de 40 e abaixo de 70 pontos, deverão realizar o exame final. Os estudantes com nota menor que 40 estarão reprovados na unidade curricular. A nota obtida no exame final será somada à nota semestral e dividida por dois, resultando em uma nova nota final semestral. Os estudantes serão aprovados se a nota final for maior que 50 pontos.

Estarão reprovados os alunos que tiverem 25% de faltas da carga horária total da disciplina. Independentemente de ter atingido o número máximo de faltas, o aluno regularmente matriculado poderá frequentar normalmente as aulas ou participar das atividades e avaliações da disciplina. É de responsabilidade do estudante acompanhar suas faltas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

1. GÁLVEZ ESPINOZA, P. et al. Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile. 2017. Revista panamericana de salud publica, 41, e169. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2017.169>
2. GLOBAL PANEL ON AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS FOR NUTRITION. 2016. Food systems and diets: Facing the challenges of the 21st century. London, UK. Disponível em <https://glopan.org/sites/default/files/ForesightReport.pdf>.
3. LEÃO M. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013. Disponível em http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf.

4. PAIM, J.S. Planejamento em saúde para não especialistas. *In*: CAMPOS, G.W.S, MINAYO, M.C.S., AKERMAN, M., DRUMOND JÚNIOR, M., CARVALHO, Y.M. Tratado de saúde coletiva. São Paulo: Hucitec, 2009.
5. SWINBURN, B. et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. 2019. *Lancet*, 393(10173):791-846. Versão em português, traduzido pelo IDEC: "A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas". Disponível em <https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/Relatório-Completo-The-Lancet.pdf>.
6. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; TOLONI, M.H.A. (Org.) Nutrição em Saúde Pública. 2a. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.
7. WORLD HEALTH ORGANIZATION. A conceptual framework for action on the social determinants of health. Geneva: WHO, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

1. ARTAXO P. Uma nova era geológica em nosso planeta: o Antropoceno? 2014. *Revista USP*, 103:13-24. Disponível em <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9036.v0i103p13-24>.
2. BARATA RB. Epidemiologia e políticas públicas. 2013. *Rev Bras Epidemiol*, 16(1): 3-17.
3. BARRETO ML. Desigualdades em Saúde: uma perspectiva global. 2017. *Ciênc Saúde Coletiva*, 22(7):2097-2108. Disponível em <https://www.scielo.br/pdf/csc/v22n7/1413-8123-csc-22-07-2097.pdf>.
4. CARNEIRO FF [org]. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. São Paulo: Expressão Popular, 2015. Disponível em www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2016/11/DossieAbrasco_2015_web.pdf.
5. CASEMIRO JP, VALLA VV, GUIMARÃES MBL. Direito humano à alimentação adequada: um olhar urbano. 2010. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(4):2085-2093. Disponível em <https://www.scielosp.org/pdf/csc/2010.v15n4/2085-2093/pt>.
6. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION AND WORLD HEALTH ORGANIZATION. 2019. Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rome. Disponível em <http://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>.
7. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição. Brasília, DF:OPAS; 2017. Disponível em <https://iris.paho.org/handle/10665.2/34289>.
8. PREISS PV. e SCHNEIDER S. [orgs]. Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. Disponível em <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/211399/001115756.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
9. REDE PENSSAN. VIGISAN: II Inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia de COVID-19 no Brasil. 2022. Disponível em <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesse também <http://www.olheparaafome.com.br>.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO



Professor da Disciplina: Jonas Augusto Cardoso da Silveira

Contato do professor da disciplina: jonas.silveira@ufpr.br (utilizar o chat do Teams)

Assinatura: _____

Chefe de Departamento ou Unidade equivalente: _____

Assinatura: _____

CRONOGRAMA

Data	Semana	Conteúdo previsto
02/set	1	Apresentação da unidade curricular e panorama do conteúdo programático. Estudo dirigido: Exigibilidade do Direito Humano a Alimentação e Nutrição Adequadas (entrega: 09/9).
09/set	2	A saúde, alimentação e nutrição a partir das perspectivas do direito humano a alimentação e a nutrição adequadas e da soberania e segurança alimentar e nutricional.
16/set	3	A saúde, alimentação e nutrição a partir das perspectivas do direito humano a alimentação e a nutrição adequadas e da soberania e segurança alimentar e nutricional. Estudo dirigido: Modelos não-hegemônicos de produção de alimentos (entrega: 23/9).
23/set	4	Modelo dos determinantes sociais da saúde da Organização Mundial da Saúde. Determinantes do consumo alimentar e da má nutrição em todas as suas formas.
30/set	5	Determinantes do consumo alimentar e da má nutrição em todas as suas formas. Estudo dirigido: Síndrome Global de Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas (entrega: 7/10).
07/out	6	Visita à Central de Abastecimento do Paraná e ao Banco de Alimentos*
14/out	7	Avaliação somativa. Discussão sobre a prova.
21/out	8	Transições demográfica, epidemiológica, alimentar e nutricional. Principais problemas de alimentação e nutrição de interesse para a Saúde Coletiva. Estudo dirigido: Transição alimentar e nutricional no Brasil e no mundo (entrega: 4/11).
28/out	9	Semana Acadêmica do Curso de Nutrição.
04/nov	10	Introdução ao planejamento em saúde.
11/nov	11	Ambientes naturais e construídos e sua relação com a promoção da saúde. Definições de ambientes alimentares. Apresentação do instrumento de avaliação do ambiente alimentar de varejo.
18/nov	12	Prática sobre análise de dados para o seminário de avaliação do ambiente alimentar.
25/nov	13	Atividade de campo - Coleta de dados sobre o ambiente alimentar de varejo SIEPE-UFPR e Congresso Brasileiro de Epidemiologia
02/dez	14	Seminário "Análise dos ambientes alimentares"
09/dez	15	Avaliação somativa. Discussão sobre a prova.
16/dez	-	Exame final

*Sujeito a alterações, pendente de confirmação do local.