

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA180	DISCIPLINA: EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E TRANSFORMAÇÃO SOCIAL II			TURMA: B		
NATUREZA: Obrigatória ou Optativa			MODALIDADE: Presencial			
CH TOTAL: 30h			CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 30h	
Padrão (PD): 0h	Laboratório (LB): 0h	Campo (CP): 0h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 30h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS						

Criação: 22/1/2026

Modificação: 27/1/2026

EMENTA

Vivência específica supervisionada na extensão universitária em alimentação e nutrição envolvendo o desenvolvimento de uma ação baseada na concepção crítica-reflexiva a ser executada e avaliada em diferentes tipos de organizações e áreas de desempenho do nutricionista.

PROGRAMA

- Desenvolver um E-book com receitas ofertadas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Executar e participar da moderação de oficinas com merendeiras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Analisar os resultados das oficinas.

OBJETIVO GERAL

Vivenciar ações de extensão universitária em alimentação e nutrição.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar a captação das receitas ofertadas no PNAE.
- Organizar as receitas ofertadas no PNAE.
- Elaborar o E-book com as receitas ofertadas no PNAE.
- Participar de oficinas com merendeiras do PNAE.
- Analisar os resultados das oficinas das merendeiras do PNAE.



PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Práticas específicas, sendo 30 horas contabilizadas como atividades curriculares de extensão, modalidade II, previstas na RESOLUÇÃO Nº 86/2020-CEPE.

Essas ações terão como referência os princípios que norteiam a extensão universitária:

I- impacto e transformação social, que visa o estabelecimento de inter-relação entre a UFPR, sua comunidade e os demais segmentos da sociedade para uma atuação transformadora, contribuindo para a formação acadêmica da e do nutricionista;

II- interação dialógica;

III- multidisciplinaridade, interdisciplinaridade ou transdisciplinaridade, ou ainda a multiprofissionalidade, que visa o estabelecimento de inter-relação ou integração de modelos, conceitos e metodologias, oriundos de várias disciplinas e áreas de conhecimento;

IV- indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; e,

V- impacto na formação das e dos estudantes, visando fortalecer a experiência discente em termos teóricos, metodológicos e de cidadania.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Participação na captação das receitas; Organização do conteúdo que irá compor o E-book; Elaboração do E-book; Participação em oficinas com merendeiras do PNAE; Análise dos resultados das oficinas com merendeiras do PNAE; Apresentação do E-book; Entrega do E-book.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Acesso em 21 de jan 2026.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 — Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação Acesso em 21 de jan 2026.



BRASIL. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Planejamento de cardápios para a alimentação escolar**. 2022. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf Acesso em 21 de jan 2026.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/Documentos/pdf/guia-alimentar-para-criancas-brasileiras-menores-de-2-anos.pdf> Acesso em 21 de jan 2026.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Receitas inovadoras para alimentação escolar**: em atendimento às normas da Resolução CD/FNDE nº06 de 2020 / Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: F N D E , 2 0 2 2 . 1 0 8 p . Disponível em : fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/2022/RECETARIO_V9.pdf Acesso em 21 de jan 2026.

Reality show “Vida de Merendeira” – temporada 3. Disponível em: <https://www.youtube.com/@abccooperacao/search?query=reality%20show%20Vida%20de%20Merendeira> Acesso em 21 de jan 2026.

Artigos científicos disponíveis em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/> e <https://www.scielo.br/>

CRONOGRAMA DE AULAS

CRONOGRAMA DETALHADO EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA II – TURMA B

CRONOGRAMA*			
Data	Programação	Horário	Local
Semana 1 25/02	Apresentação da disciplina Apresentação do projeto de extensão Apresentação de documentos e normativas relevantes	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline



Semana 2 04/03	Revisão e análise do formulário para captar receitas Acompanhamento, captação, seleção e organização das receitas Explicação da oficina das merendeiras	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline
Semana 3 e 4 06/03**	Participação na Oficina de Merendeiras do PNAE1	8:30 às 12:30 OU 13:00 às 17:00	Sala / Lab TD e Tecnologia de alimentos
Semana 5 11/03	Acompanhamento, captação, seleção e organização das receitas Elaboração do conceito e layout do E-book de receitas	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline
Semana 6 18/03	Avaliação da oficina das merendeiras1 Acompanhamento, seleção e organização das receitas	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline
Semana 7 25/03	Organização e seleção das receitas a serem replicadas, elaboração da lista de compras de insumos1	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline
Semana 8 01/03	Apresentação do conceito e layout do E-book de receitas Elaboração do E-book	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline
Semana 9 08/04	Elaboração das receitas selecionadas1	13:30 às 15:30	Lab TD ou Tecnologia de alimentos
Semana 10 e 11 10/04**	Participação na Oficina de Merendeiras do PNAE1	8:30 às 12:30 OU 13:00 às 17:00	Sala / Lab TD e Tecnologia de alimentos
Semana 12 15/04	Elaboração das receitas selecionadas1	13:30 às 15:30	Lab TD ou Tecnologia de alimentos
Semana 13 22/04	Elaboração do E-book de receitas1	13:30 às 15:30	Lab TD ou Tecnologia de alimentos



Semana 14 29/04	Elaboração do E-book de receitas	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline
Semana 15 06/05	Apresentação final do E-book1	13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline
EXAME (01/07)		13:30 às 15:30	Antessala Profa. Caroline

*O Cronograma poderá ser alterado. Neste caso os e as discentes serão informados.

**Teremos quatro aulas concentradas em duas sexta-feira, dia 06/03 e dia 13/03. Nestes dias serão 4 horas/aula por dia. O(A) discente deverá participar no período da manhã OU no período da tarde.

(1)Aula com atividade avaliava

