

## FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

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

Criação: 25/2/2026

Modificação: 25/2/2026

### 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

Desenvolvimento de ações de divulgação científica sobre temas relacionados à habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva destinada ao público 60+

### OBJETIVO GERAL

Vivenciar ações de extensão universitária em alimentação e nutrição

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Buscar temas relacionados à Habilidades Culinárias, Culinária Cognitiva e Afetiva, Gerontologia e Nutrição, que sejam de interesse da comunidade acadêmica e/ou do público que acompanha as redes sociais do projeto de extensão A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde.
- Ler e discutir artigos científicos que apresentem relevância ao tema do projeto.
- Organizar Oficinas para a comunidade com temas relacionados à habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva para público 60+.
- Preparar material de apoio com o conteúdo das oficinas.



- Divulgar as oficinas nas redes sociais do projeto de extensão A Nossa Comida.
- Avaliar as ações desenvolvidas.

## 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 AVALIACAO

Participação nas atividades de busca e discussão de artigos, participação nas reuniões de organização das oficinas culinárias e palestras, elaboração de material de apoio aos participantes, participação nas oficinas, elaboração de post de divulgação para o Projeto A Nossa Comida: Cultura, Biodiversidade e Saúde.

Avaliações: Desenvolvimento do material de apoio e posts de divulgação (Peso 4) Organização das oficinas (Peso 3) Participação nas oficinas (Peso 3)

Média = [(Material de apoio \*4) + (Organização \*3) + (Participação \*3) + ]/10

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

TADDEI, JAAC ; LANG, RMF; LONGO-SILVA, G; TOLONI, MHA. VEGA, J.B.(editores) Nutrição em Saúde Pública. 2ª edição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

VIEIRA, CL. Pequeno manual de divulgação científica - Dicas pra cientistas e divulgadores de ciência. Instituto Ciência Hoje, 2007.



### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

### CRONOGRAMA DE AULAS

Semana/Data	Conteúdo	Local/Procedimentos didáticos
1ª 27/02 10:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação da Unidade Curricular (ementa, programa, objetivos e formas de avaliação)</li> <li>• Expectativas em relação à unidade curricular</li> <li>• Discussão sobre formas de divulgação científica</li> <li>• Definição dos grupos responsáveis pelas oficinas</li> <li>• Definição dos temas e público-alvo das oficinas</li> </ul>	Laboratório de TD
2ª 06/03	Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva Rede 60+ UFPR	<b>Equipe Teams</b>
3ª 13/03	• Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	Rede 60+ UFPR – Sede Batel
4ª 20/03	• Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+ UFPR	<b>- Teams</b>
5ª 27/03	• Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	Rede 60+ UFPR – Sede Batel
6ª 03/04	- Feriado	



7 <sup>a</sup> 10/04	- Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+ UFPR	Sala 10
8 <sup>a</sup> 17/04	•Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	Rede 60+ Sede Batel
9 <sup>a</sup> 01/5	•Feriado	
10 <sup>a</sup> 08/05	•Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+	Sala 10
15/05	CONBRAN	
11 <sup>a</sup> 22/05	•Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	Rede 60 + Sede Batel
12 <sup>a</sup> 29/05	•Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+	Sala 10
13 <sup>a</sup> 05/06	•Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	Rede 60+ Sede Batel
14 <sup>a</sup> 12/06	- a definir	Equipe Teams
03/07	Exame final	

