

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA180	DISCIPLINA: EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E TRANSFORMAÇÃO SOCIAL II				TURMA: - A	
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: GIANE BIENTINEZ SPRADA						

Criação: 3/7/2026

Modificação: 3/7/2026

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.

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.

CRONOGRAMA DE AULAS

Semana/Data	Conteúdo	Local/Procedimentos didáticos
1ª 4/08 13:30	• Apresentação da Unidade Curricular (ementa, programa, objetivos e formas de avaliação) • Expectativas em relação à unidade curricular • Discussão sobre formas de divulgação científica • Definição dos grupos responsáveis pelas oficinas • Definição dos temas e público-alvo das oficinas	Sala do DNUT
2ª 11/08	Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva Rede 60+ UFPR	Sala DNUT
3ª 18/08	• Palestra sobre culinárias e culinária cognitiva e afetiva	ConVIVER 60+ UFPR – Sede Batel
4ª 25/08	• Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+ UFPR • Semana acadêmica	Sala DNUT



5ª 01/09	•Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	ConVIVER 60+ UFPR – Sede Batel
6ª 08/09	- Feriado	
7ª 15/09	- Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+ UFPR	Sala DNUT
8ª 22/09	•Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	ConVIVER60+ Sede Batel
9ª 29/09	•Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+	Sala Dnut
10ª 06/10	Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	ConVIVER 60+ Sede Batel
11ª 13/10	•Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+	Sala DNUT
12ª 20/10	•Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	ConVIVER 60+ Sede batel
13ª 27/10	•Preparo de tema e material – Oficina Culinária Cognitiva e Afetiva – Cedivida e Rede 60+	Sala DNUT
14ª 03/11	Oficina habilidades culinárias e culinária cognitiva e afetiva	ConVIVER 60+ Sede Batel
15. 10/11	Processo de Avaliação	Sala DNUT

