

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: PAULA PIEKARSKI BARCHIK						

Criação: 8/7/2026

Modificação: 8/7/2026

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

- Planejamento e desenvolvimento de tecnologias educativas aplicadas a alimentação coletiva.
- Execução das ações de capacitação e entrega dos materiais junto às organizações/comunidade atendida pelo projeto de extensão Laboratório de Práticas em Alimentação Coletiva e Segurança de Alimentos.
- Análise dos resultados e debate reflexivo.

OBJETIVO GERAL

Vivenciar ações de extensão universitária em alimentação e nutrição.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Articular os conhecimentos teóricos de Boas Práticas de Manipulação (BPM) com as necessidades de comunicação e educação em saúde.
- Desenvolver e validar materiais educativos pedagógicos (jogos, dinâmicas, vídeos instrutivos) a serem usados em capacitações de manipuladores de alimentos.
- Avaliar e refletir criticamente sobre o impacto das ações extensionistas na transformação social e na formação profissional do nutricionista.



PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Práticas específicas, sendo 30 horas contabilizadas como atividades curriculares de extensão, modalidade II, previstas na RESOLUÇÃO Nº 86/2020-CEPE (alterada pela Resolução nº 83/23-CEPE e 15/25-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

A avaliação da disciplina consistirá da somatória de três componentes:

1. Avaliação dos produtos (jogos e vídeos) desenvolvidos – nota coletiva: 50 pontos
2. Portfólio reflexivo individual – nota individual: 40 pontos
3. Participação ativa nas atividades – nota individual: 10 pontos

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a setenta (70), conforme o cálculo acima, e que tenha frequentado, no mínimo, 75% de presença nas aulas da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANTONOFF, G.; SCHMIDT, M.; RODRIGUES, M. **Diálogos**: um guia para divulgação científica em linguagem simples. Brasília: Faculdade de Comunicação, Universidade de Brasília, 2023. Disponível em: https://revistadarcy.unb.br/images/extensao/produtos/dialogos_guia_divulgacao_cientifica.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 16 set. 2004. Disponível em:



https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html.

PALLOS, T. D. B.; SOUZA, R. A.; OBERLENDER, G.; COLPA, P. C.; SILVA, D. B. Capacitação de Manipuladores de Alimentos: Metodologia Pedagógica Tradicional versus Metodologia Pedagógica Ativa / Food Handler Training: Traditional Pedagogical Methodology versus Active Pedagogical Methodology. **Brazilian Journal of Health Review**, [S. l.], v. 3, n. 4, p. 10736–10754, 2020. DOI: 10.34119/bjhrv3n4-333.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LENGRUBER, M. R. et al. Elaboração e desenvolvimento de vídeo educacional em saúde “Conhecendo a gastrostomia”. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 3, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i3.13060

SACCOL, A. L. F.; MESQUITA, M. O. Alimentação Coletiva no dia a dia. Ed. Rubio, 2021

SILVA, M. D.; STORCK, C. R. Extensão universitária: adquirindo saberes e promovendo saúde. **Revista Extensão & Sociedade**, v. 17, n. 1, 2024

CRONOGRAMA DE AULAS

Semana	Data	Conteúdo	Local
1	07/08	Apresentação da disciplina Apresentação do projeto de extensão Discussão sobre demandas do projeto	Antessala Profa. Caroline Opolski
2	14/08	Discussão de referências sobre produção de materiais educativos	Antessala Profa. Caroline Opolski
3	21/08	Definição da persona (público-alvo dos materiais) Brainstorm de ideias sobre temáticas para os vídeos instrutivos	Antessala Profa. Caroline Opolski
4	28/08	SAN	-
5	11/09	Elaboração de roteiro dos vídeos educativos	Antessala Profa. Caroline Opolski



6	18/09	Apresentação e validação dos roteiros dos vídeos	Antessala Profa. Caroline Opolski
7	25/09	Gravação do vídeo 1	Laboratório de TD ou TA
8	02/10	Gravação do vídeo 2	Laboratório de TD ou TA
9	09/10	Edição dos vídeos	Antessala Profa. Caroline Opolski
10	16/10	Apresentação dos vídeos e reflexão crítica do uso desses materiais	Antessala Profa. Caroline Opolski
11	23/10	SIEPE	-
12-15	04/12	Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos***	Sala de aula
	11/12	Exame Final	Sala de Aula

Cronograma sujeito a alterações.

*** O treinamento de de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ocorre em uma sexta feira, manhã e tarde, com duração de 8h. A data previamente escolhida não coincide com outras atividades do 9º período e as/os discentes da disciplina MA 180 precisam ter disponibilidade para permanecer as 8h no evento, atuando como ministrantes e/ou equipe de apoio.

