

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA265	DISCIPLINA: TÓPICOS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	TURMA: - A				
NATUREZA: Optativa	MODALIDADE: Presencial					
CH TOTAL: 45h	CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h	CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 0h				
Padrão (PD): 45h	Laboratório (LB): 0h	Campo (CP): 0h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 0h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: SANDRA PATRICIA CRISPIM						

Criação: 8/7/2026

Modificação: 8/7/2026

EMENTA

Abordagem crítica sobre temas contemporâneos em nutrição em saúde coletiva

PROGRAMA

Análise Crítica de Tabelas de Composição de Alimentos:

- Apresentação dos módulos de aprendizagem na plataforma FAO.
- Princípios básicos do desenvolvimento e utilização de dados de composição de alimentos.
- Descrição dos alimentos (Nomenclatura de alimentos e dos componentes alimentares).
- Componentes alimentares (Seleção de nutrientes, Convenções e Modos de Expressão de Nutrientes).
- Avaliação da qualidade dos dados.
- Princípios de compilação dos dados.
- Receitas e outros cálculos .
- Tabelas de composição alimentar no Brasil.

OBJETIVO GERAL

Desenvolver conhecimentos e competências para compreender, analisar criticamente e utilizar dados de composição de alimentos, reconhecendo seus princípios, limitações e aplicações na pesquisa e na prática profissional em diferentes âmbitos de atuação do nutricionista.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender os princípios que fundamentam a produção, compilação e utilização de dados de composição de alimentos.



- Conhecer os sistemas de descrição e nomenclatura de alimentos e componentes alimentares utilizados nacional e internacionalmente.
- Discutir critérios para seleção, expressão e avaliação da qualidade dos dados de composição de alimentos.
- Conhecer os procedimentos relacionados à compilação de dados, cálculo de receitas e estimativa da composição nutricional de alimentos e preparações.
- Analisar criticamente as tabelas de composição de alimentos disponíveis no Brasil, reconhecendo suas potencialidades, limitações e aplicações em pesquisas e na avaliação do consumo alimentar de indivíduos e populações, na elaboração de rótulos nutricionais e na definição do perfil nutricional de alimentos.
- Desenvolver a capacidade de interpretar e utilizar informações sobre composição de alimentos de forma crítica e baseada em evidências.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS



PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Serão empregadas aulas expositivas dialogadas e dinâmicas de grupo para apresentação e discussão dos conteúdos propostos. Serão proporcionadas atividades práticas, em sala de aula e laboratório, e aulas de campo, com coleta, tratamento e interpretação da análise de dados para elaboração de relatórios. No âmbito digital, serão utilizadas ferramentas de comunicação e informação, a fim de disponibilizar materiais e atividades, conforme detalhado a seguir:

- Sistema de comunicação: a comunicação entre docentes e discentes ocorrerá presencialmente, no Campus Jardim Botânico, e por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA – UFPR Virtual), utilizando as ferramentas de mensagens e fóruns durante as atividades previstas na carga horária a distância (EaD), conforme cronograma da disciplina. As docentes responderão às mensagens no prazo de até três dias úteis. As atividades presenciais serão realizadas em salas de aula ou no Laboratório de Informática.
- Modelo de tutoria: Tutoria será realizada pelas professoras da disciplina, utilizando os sistemas de comunicação. A docente responsável pela disciplina possui capacitação para tutoria em educação remota, necessária para a carga horária EaD.
- Atribuições do professor-tutor: Acompanhar as atividades discentes com regularidade, conforme o cronograma da unidade curricular; estabelecer contato permanente com os alunos e mediar as atividades discentes; colaborar com a coordenação do curso na avaliação dos estudantes; participar das atividades de capacitação e atualização promovidas pela UFPR.
- Material didático específico: Utilização online ou offline dos módulos de aprendizagem da plataforma FAO e-learning academy <https://elearning.fao.org/> (10h), além das referências básicas da disciplina.
- Infraestrutura tecnológica, científica e instrumental necessário à disciplina: Nas atividades presenciais, será utilizada a infraestrutura das salas de aula e laboratórios (de informática), no campus Jardim Botânico. No âmbito digital, está prevista a utilização de infraestrutura própria das docentes e dos discentes (computador e internet) e suporte ao usuário da UFPR virtual; além do apoio do plano de inclusão digital coordenado pela Pró-reitoria de Assistência Estudantil (Prae), fornecido a alguns discentes.
- Previsão de período de ambientação dos recursos tecnológicos a serem utilizados pelos discentes: A ambientação na plataforma da UFPR virtual será realizada na primeira semana.
- Identificação do controle de frequência das atividades. A frequência das e dos discentes será realizada conforme presença nas aulas, mediante realização de chamada ou listas de presença. No caso das atividades das semanas em EaD, a frequência será registrada mediante submissão de atividade na UFPR Virtual.
- Indicação do número de vagas: 15
- Carga Horária semanal para atividades presenciais e EaD: Presencial: Terça-feira de manhã: 4 horas aula, com exceção da primeira semana que será de 2 horas. Aulas em EaD: 3 horas semanais a serem distribuídas, conforme disponibilidade do(a) discente.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

- Mapa conceitual dos elementos necessários para o desenvolvimento e utilização de dados de composição de alimentos (50%)
- Resenha crítica (peso 50%) de apresentação realizada pelas mestrandas e doutorandas do Programa de Alimentação e Nutrição (PPGAN) sobre as tabelas de composição de alimentos existentes, com foco no



Brasil.

Cada avaliação acima citada contribuirá com um peso proporcional à nota 100, que na sua somatória corresponderá à nota final da unidade curricular. Média mínima para aprovação sem necessidade de exame final: 70 (setenta). No caso de obter uma média inferior a 70 (setenta), mas superior a 40 (quarenta), terá direito a fazer um exame final com média mínima de 50 (cinquenta) para aprovação. As datas das avaliações constam no cronograma.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GREENFIELD, H.; SOUTHGATE, D.A.T. Food Composition Data: Production, Management and Use, 2nd ed.; FAO: Rome, Italy, 2003. Disponível online: <http://www.fao.org/3/y4705e/y4705e.pdf>
2. LOPES, T. V. C.; CYRILLO, D. C.; GIUNTINI, E. B.; LAJOLO, F. M.; MENEZES, E. W. Tabela brasileira de composição de alimentos – USP: Compilação de dados a serviço do bem público. Arch. Latinoam. Nutr., v. 65, p. 186-192, 2015.
3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC). *Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)*. Versão 7.3. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2025. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em: 08/07/2026.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. 1. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>. Acesso em: 08/07/2026.
2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP). Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA). Tabela brasileira de composição de alimentos (TACO). 4. ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161 p. Disponível em: https://nepa.unicamp.br/wp-content/uploads/sites/27/2023/10/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 08/07/2026.
3. GIUNTINI, E. B.; COELHO, K. S.; GRANDE, F.; MARCHIONI, D. M. L.; CARLI, E.; SICHIERI, R.; PEREIRA, R. A.; PURGATTO, E.; FRANCO, B. D. G. M.; LAJOLO, F. M.; MENEZES, E. W. Brazilian Nutrient Intake Evaluation Database: an essential tool for estimating nutrient intake data. Journal of Food Composition and Analysis, v. 87, 2020, art. 103286. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103286>.
4. SLIMANI, N.; DEHARVENG, G.; UNWIN, I.; VIGNAT, J.; SKEIE, G.; SALVINI, S.; MØLLER, A.; IRELAND, J.; BECKER, W.; SOUTHGATE, D. A. T. Standardisation of a European end-user nutrient database for nutritional epidemiology: what can we learn from the EPIC Nutrient Database (ENDB) Project? Trends in Food Science & Technology, v. 18, n. 8, p. 407–419, 2007.



5. GREENFIELD, H. Uses and abuses of food composition data. Food Australia, v. 42, n. 8, suppl., 1990. Disponível em: http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/images/Uses.pdf. Acesso em: 08/07/2026.
6. STADLMAYR, B.; NILSON, E.; CHARRONDIÈRE, U. R.; MEDHAMMER, E.; MOUILLE, B.; BURLINGAME, B. Nutritional indicator biodiversity for food composition: a report on the progress of data availability. Journal of Food Composition and Analysis, v. 24, n. 4-5, p. 692–698, 2011. Disponível em: http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/upload/acctedarticlenutritionindicators.pdf. Acesso em: 08/07/2026.
7. CRISPIM, S. P.; ELIAS, V. C. M.; MATTHEW-DUNCAN, L.; FRANCIS-GRANDESON, I.; JEAN, F.; DE QUADROS, V. P.; BALCERZAK, A.; DE SOUSA, R. F.; FRAUCHES, A. M.; ALMEIDA, C. C. B.; HUTCHINSON, S. D.; CHARRONDIÈRE, U. R.; HOLMES, B. A. The influence of recipe disaggregation in dietary assessment: results from the national food consumption survey in Saint Kitts and Nevis. Frontiers in Nutrition, v. 11, art. 1404932, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1404932>.

CRONOGRAMA DE AULAS

Disponível no link.

