

DISCIPLINAS OFERECIDAS E CORPO DOCENTE RESPONSÁVEL:

	DISCIPLINA	CH	Dias	INÍCIO	TÉRMINO	HORÁRIO	NOME DO PROFESSOR	TITULAÇÃO	Unidade Acadêmica	IES a que está vinculado
			aulas						a que está vinculado	
1 s e m e s t r e	1 Políticas e Ações em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	45	9	21/03/2019	16/05/2019	17:10 às 22:00	Maria de Lourdes Ferrerinha	Mestrado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	2 Ambientes Alimentares como Promotores de SAN	30	7.5	21/03/2019 09/05/2019	25/04/2019 09/05/2019	13:00 às 16:50 13:00 às 14:50	Leila Leão	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	3 Gestão em SAN	30	7.5	09/05/2019 16/05/2019	09/05/2019 13/06/2019	16:00 às 16:50 15:00 às 16:50	Flavia Milagres	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	4 Educação alimentar e nutricional na perspectiva da SAN	45	9	30/05/2019 08/08/2019	04/07/2019 08/08/2019	17:10 às 22:00 13:00-22:00	Giane Serra	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
2 s e m e s t r e	5 Metodologia da Pesquisa Científica	45	11	15/08/2019 22/08/2019	15/08/2019 26/09/2019	13:00 às 22:00 13:00 às 16:50	Simone Ribas	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	6 Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis	30	6	22/08/2019	26/09/2019	17:10 às 22:00	Lúcia Rodrigues	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	7 Manipulação e Conservação de Alimentos Seguros e Saudáveis	30	7	24/10/2019	05/12/2019	13:00 às 16:50	Juliana Côrtes	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	8 Prevenção e Controle de agravos decorrentes da Má alimentação	30	6	03/10/2019	07/11/2019	17:10 às 22:00	Luana Aquino	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
3 s e m e s t r e	9 Patrimônio Cultural Gastronômico	30	6	12/03/2020	16/04/2020	17:10 às 22:00	Taissa Torres	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	10 Biotecnologia na produção de alimentos	15	3	23/04/2020	07/05/2020	17:10 às 22:00	Cesar Junior	Doutorado	IBIO	UNIRIO
	11 Alimentação e Nutrição nos Grupos Sociais e Biológicos de Risco	30	6	14/05/2020	18/06/2020	17:10 às 22:00	Alessandra Pereira	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	12 Movimentos sociais e Segurança Alimentar e Nutricional	30	6	06/08/2020	10/09/2020	17:10 às 22:00	Claudia Bocca	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso 5 por dia		6	17/09/2020	23/10/2020	17:10 às 22:00	Simone Ribas	Doutorado	Escola de Nutrição	UNIRIO
	Carga horária total	390	90							

EMENTÁRIO:

DISCIPLINAS	CH (creditos)
<p>Nome da Disciplina: Políticas e Ações em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional Carga Horária: 45h Professor Responsável: Maria de Lourdes Ferreirinha</p> <p>Descrição da Disciplina A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil e na América Latina: conceitos, processos históricos de construção de políticas públicas. Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). Indicadores para monitoramento e avaliação de políticas públicas de SAN. Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). SAN nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Sustentabilidade, territórios e políticas locais de SAN. Instâncias de controle social, movimentos sociais e SAN.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem Conhecer e analisar a Política de SAN Brasileira e da América Latina criticamente os principais marcos históricos. Desenvolver pensamento crítico sobre o modelo econômico atual, a questão agrária, a SSAN, a sustentabilidade ambiental e as suas interrelações. Contribuir para a formação de profissionais com habilidades e competências para a atuação na área de SSAN. Conhecer as metodologias empregadas na avaliação das políticas públicas ligadas à SSAN. Identificar possibilidades de ações de SSAN junto às instâncias de controle social e movimentos sociais.</p> <p>Estrutura da Disciplina Unidade 1 - SSAN no Brasil e América Latina. Unidade 2 - IA, DHAA e SSAN nos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável.</p>	45 (3)

Unidade 3 - Sustentabilidade, territórios e políticas locais de SSAN.

Metodologia e Critérios de Avaliação

Aula expositiva e dialogada, leitura e discussão dos textos propostos, privilegiando metodologias ativas. .

Avaliação: Apresentação de seminário em grupo elaborado a partir dos Planos Nacional, Estaduais ou Municipais de SAN com recorte para aprofundamento setorial a partir do perfil de atuação da turma (saúde e nutrição, agricultura, compra institucional, entre outros) e elaboração de resenha individual que busque analisar a articulação do conteúdo da disciplina com o objeto de estudo do discente.

Bibliografia Básica:

BURLANDY, L.; BOCCA, C.; MATTOS, R.A.. Mediações entre conceitos, conhecimento e políticas de alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional. Rev. Nutr., Campinas , v.25, n. 1, p. 9-20, Feb. 2012. Disponível em: Acesso em: 07ago. 2017. Brasil.

MALUF, R.S.; PRADO, B. Atuação brasileira na América Latina e Caribe relacionada com a soberania e segurança alimentar e nutricional. Textos para Discussão, 8, fev. 2015. Disponível em: http://www.ceresan.net.br/wpcontent/uploads/2016/docs/Cooperacao_em_SAN_na_ALeC.pdfAcesso em: 07ago. 2017.

GALLO, E.; FREITAS SETTI, A.F. Território, intersectorialidade e escalas: requisitos para a efetividade dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável Ciência & Saúde Coletiva, v. 19, n. 11, pp. 4383-4396, 2014.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. Organização Panamericana de Saúde. 2016 Panorama de La seguridad alimentaria y nutricional Sistemas alimentarios sostenibles para poner fin al hambre y la mal nutrición. Santiago, 2017.

SANTARELLI, M.; BURITY, V. et al. Da democratização ao golpe: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil. Brasília: FIAN Brasil, 2017. 75 p.

GUAZELLI, M.J.; RIBEIRO, S. Novas tecnologias, corporações e seus impactos sobre a soberania alimentar. In: Bezerra, I.; Perez-Cassarino, J. Soberania Alimentar (SOBAL) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na América Latina e Caribe. Curitiba: Ed. UFPR, 2016.

Bibliografia Complementar:

CONSEA, 2010. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil Realização - Indicadores e Monitoramento - da Constituição de 1988 aos dias atuais.

HLPE, 2017. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome 2017. Full report forthcoming at www.fao.org/cfs/cfs-hlpe.

LEÃO, M. A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira / Marília Leão; Renato S. Maluf – Brasília: ABRANDH, 2012.

MALUF, R.S.; SCHMITT; C.J.; GRISA, C. Estado de la situación del hambre y políticas de seguridad y soberanía alimentaria y de abastecimento em los países membros del MERCOSUR Ampliado. Relatório Técnico, 4, nov. 2009. Disponível em: <http://www.ceresan.net.br/wp-content/uploads/2016/docs/RelatorioTecnico4.pdf> Acesso em: 07ago. 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. Plan para la seguridad alimentaria, nutrición y erradicación Del hambre de la CELAC 2025. Santiago, 2014. Organização Pan-Americana da Saúde. Sistemas alimentares e nutrição: a experiência

Nome da Disciplina: Educação alimentar e nutricional na perspectiva da SAN

Carga Horária: 45h

Professor Responsável: Profa Dra Giane Moliari

Descrição da Disciplina

A formação do educador. Formação profissional e educação popular de atores de SAN. A complexidade da questão alimentar e os determinantes das práticas e comportamentos alimentares. Interface entre educação, direito humano

45 (3)

a alimentação adequada e Soberania e SAN. Histórico, conceito, princípios e políticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Campos de práticas e parcerias para a realização das ações de EAN. Mobilização e comunicação em EAN. Promoção da alimentação adequada e saudável nas diversas fases do ciclo de vida e grupos populacionais. Métodos, abordagens e recursos educacionais em SAN. A disciplina ainda contará com uma unidade prática com ações em educação alimentar e nutricional nos diferentes grupos etários (crianças, adolescentes, adultos, idosos, gestantes, nutrizes e atletas) e ambientes alimentares (escolas, restaurante universitário, unidades de saúde, hospital, feiras de agricultores familiares, empresas, instituições filantrópicas, instituição de longa permanência, clubes esportivos)

Objetivos de Aprendizagem

Promover a reflexão sobre conceitos e práticas da educação alimentar e nutricional, incentivando a construção de olhar crítico sobre suas funções possibilidades e desafios, bem como a compreensão de seu potencial como facilitador de processos de ensino-aprendizagem e de transformação junto a indivíduos e coletividades.

Identificar e debater as concepções e as tendências pedagógicas da Educação e da Educação em Saúde, e as possíveis influências no campo da Educação Alimentar e Nutricional.

Possibilitar ao estudante se reconhecer enquanto educador, incorporando esta dimensão nas ações e considerando as singularidades dos diferentes públicos, setores e cenários de prática.

Analisar criticamente os determinantes ambientais, biológicos, culturais, econômicos, históricos, psicológicos e sociais, que configuram a multidimensionalidade da alimentação e complexidade das práticas e comportamentos alimentares.

Desenvolver uma visão crítica sobre a práxis da educação alimentar e nutricional e sua relação com SAN.

Planejar, realizar e avaliar práticas educativas alinhadas as temáticas e políticas de SAN, junto a indivíduos e coletividades, adequando métodos, técnicas e recursos didáticos.

Capacitar o aluno em avaliação e desenvolvimento de ações educativas e nutricionais com crianças, adolescentes, adultos, idosos, gestantes, nutrizes, atletas, povos e comunidades tradicionais.

Estimular os alunos na criação de novas estratégias em educação alimentar e nutricional baseada nas características sociais, econômicas, metabólicas, culturais e demográficas de cada grupo etário de forma sustentável.

Estrutura da Disciplina

Unidade 1 - Educação em Saúde, Formação profissional e Educação Popular de atores de SAN.

Unidade 2 - Princípios para as ações, mobilização e comunicação em EAN.

Unidade 3 - Metodologias e tecnologias para Educação alimentar e nutricional e Direito Humano a alimentação adequada e saudável.

Unidade 4 (Prática):

Principais características sociais, econômicas, metabólicas, culturais e demográficas dos diferentes grupos etários.

Estruturação da abordagem e ações educativas e nutricionais em diferentes ambientes de forma sustentável

Métodos de avaliação das práticas alimentares.

Ações de educação em saúde em grupos sociais e biológicos de risco.

Metodologia e Critérios de Avaliação

Exposição dialogada; leitura e discussão de textos com uso de metodologias ativas; dinâmicas para introdução e reflexão de temáticas; projeção de vídeos para debate. A avaliação teórica se dará por participação ativa nas discussões em sala de aula sobre os temas e atividades. Desenvolvimento de portfólio.

Aulas práticas nos diferentes campos de ação com orientações individuais e coletivas, leitura e discussão de artigos científicos no campo prático. A avaliação prática consistirá na atuação em campo do aluno pelo professor preceptor (0-10 – peso 1) e pelo desenvolvimento de material original como estratégia de educação alimentar e nutricional em diferentes grupos etários e ambientes (0-10 – peso 2). A média final consistirá na ponderação das notas.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

BRASIL. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2015.

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Básica, 2014.

BURLANDY, L. et al. International cooperation for food and nutrition security: Systematization of the participatory, contextualized, and intersectoral educational practices. Rev. Nutr. 2016, vol.29, n.6, pp.929-946.

CASEMIRO, JP et al. Impasses, desafios e as interfaces da educação alimentar e nutricional como processo de participação popular. Trab. educ. saúde, Ago 2015, vol.13, no.2, p.493-514.

CRUZ, PJSC; MELO NETO, JF. Educação popular e nutrição social: considerações teóricas sobre um diálogo possível. Interface. 2014; 18(Supl. 2):1365-76.

DIEZ-GARCIA, RW. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. In: DIEZGARCIA, RW; CERVATO-MANCUSO, AM. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017, p. 3-16.

E.BOMBERG, L.BIRCHN, ENDENBURG, A.J.GERMANJ, NEILSONH, SELIGMAN G, TAKASHIMA M.J . The Financial Costs, Behaviour and Psychology of Obesity: A One Health Analysis. Journal of Comparative Pathology. Volume 156, Issue 4, May 2017, Pages 310-325

EDMOND KM, ZANDOH C, QUIGLEY MA, AMENGA-ETEGO S, OWUSU-AGYEI S, KIRKWOOD BR. (2009). Delayed breastfeeding initiation increases risk of neonatal mortality. Pediatrics, 117: 380e-386e.

Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

MONTEIRO CA, LEVY RB, CLARO RM, CASTRO IRR, CANNON G. (2011). Increasing consumption of ultraprocessed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*, 14 (1): 5-13.

WILLETT W. *Nutritional Epidemiology*. Third Edition. Elsevier. 2012

Bibliografia Complementar:

ABREU, K.D.R. A implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em municípios de pequeno porte: Implicações práticas e teóricas, 2014, 183 f.

BOOG, MCF. Histórico da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. In: DIEZ-GARCIA, RW; CERVATO-MANCUSO, AM. *Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017, p. 56-62

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Manual de hortaliças não-convencionais* / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília : Mapa/ACS, 2010. 92 p. ISBN 978-85-7991-029-6.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Alimentos regionais brasileiros* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

KAC, G., SICHIERI, R., and GIGANTE, DP., orgs. Epidemiologia nutricional [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ/Atheneu, 2007.

LOUZADA, M.L.C. e al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev Saúde Pública 2015;49:38.

MENDONÇA FTNF, ET AL. Educação em saúde com idosos: pesquisa-ação com profissionais da atenção primária. Rev Bras Enferm. 2017 jul-ago;70(4):825-32.

MORGAN, K. The school food revolution : public food and the challenge of sustainable development. Earthscan, 2008.

MOZAFFARIAN D, HAO T, RIMM EB, WILLETT WC, HU FB. Changes in Diet and Lifestyle and Long-Term Weight Gain in Women and Men. N Engl J Med 2011;364:2392-404. Revisão e atualização CECANE/UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017.

ONU. Compromissos do Brasil para a Década de Ação das Nações Unidas para a Nutrição (2016-2025).

PEIXINHO, A., SCHWARTZMAN, F., BALABAN, D., GALANTE, A.P. & RIMKUS, L. Alimentação Escolar no Brasil e nos Estados Unidos. O Mundo da Saúde, São Paulo: 2011;35(2):128-136.

SCARPARO, ALS & BRATKOWSKI, GR. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): revisão e atualização CECANE/UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017.

SCARPARO, ALS, MARQUES, T.B.I & PINO, J.C.D. Construção e Validação de Conteúdo de Questionário para Identificação de Crenças Sobre o Ensino da Temática Alimentação Saudável no Ambiente Escolar. Caderno pedagógico, Lajeado, v. 14, n. 2, p. 177-194, 2017. ISSN 1983-0882

VASCONCELOS, ACCP; MAGALHÃES, R. Práticas educativas em Segurança Alimentar e Nutricional: reflexões a partir da experiência da Estratégia Saúde da Família em João Pessoa, PB, Brasil. Interface (2017), 20(56), 99-110.

<p>VASCONCELOS, FAG ET AL. Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos. 2. ed. - Brasília : PNAE: CECANE-SC, 2012. 48 p.</p> <p>VASCONCELOS, FAG ET AL. Manual de orientação sobre a alimentação escolar para portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose. 2. ed. – Brasília : PNAE:CECANE-SC, 2012. 54 p.</p> <p>WILLETT WC, LUDWIG DS. The 2010 Dietary Guidelines — The Best Recipe for Health? N Engl J Med 365; 17. 2011.</p>	
<p>Nome da Disciplina: Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis Carga Horária: 30h Professor Responsável: Profª Lucia Rodrigues</p> <p>Descrição da Disciplina Abordagem do Sistema Alimentar em sua integralidade. Economia Solidária. Papel da Agricultura Familiar na Produção Sustentável de Alimentos Saudáveis. Empreendimentos Econômicos Solidários com foco na SAN. Agroindústrias Familiares e agregação de valor. Agroecologia como alternativa para a construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis; Comida é Patrimônio: modos sustentáveis de produzir, viver e comer; construção social dos mercados agroalimentares; Construção social da qualidade dos alimentos a partir da perspectiva da soberania e SAN; Economia feminista: contribuições para um debate sobre sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis; reflexões sobre as desigualdades e os sistemas alimentares; Abastecimento Alimentar; Comer como um ato político; Sistemas alimentares e a conexão entre agricultura e SAN; Os impactos dos agrotóxicos na soberania e SAN. Código de defesa do consumidor e rotulagem de alimentos.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem Promover discussão sobre o campo da alimentação e nutrição a partir de uma visão ampliada que, por meio da integração de conhecimentos de diferentes áreas disciplinares, busca compreender as implicações que a organização dos sistemas alimentares tem para a saúde dos indivíduos no contexto das sociedades contemporâneas.</p>	<p>30 (2)</p>

Apresentar e desenvolver o conceito de sustentabilidade ambiental, econômica e social, sob a ótica da alimentação adequada e saudável e dos diferentes modos de produção de alimentos.

Identificar as diretrizes internacionais sobre alimentação saudável frente as práticas alimentares culturalmente referenciadas.

Discutir o uso de recursos naturais diante das demandas para a sustentação de diferentes cadeias produtivas de alimentos.

Possibilitar aos estudantes o conhecimento do sistema alimentar, buscando compreender as ações de produção e abastecimento locais e sua articulação com a PNAN, PNAE, PNSAN, dentre outros.

Conhecer as políticas federais, estaduais e municipais promotoras da Agricultura familiar e da produção orgânica e agroecológica.

Distinguir conceitos e relações entre a agricultura familiar, modelos de produção e sustentabilidade na produção de alimentos.

Conhecer os modelos produtivos de alimentos e as possíveis implicações dos contaminantes químicos introduzidos nos alimentos para a saúde humana, saúde ambiental e saúde social.

Analisar dados sobre abastecimento de alimentos nos distintos territórios de prática.

Estrutura da Disciplina

Unidade 1 - Agricultura Familiar, Agroecologia e Empreendimentos Econômicos Solidários com foco na SAN.

Unidade 2 - Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis e sua interface com o campo da alimentação e nutrição e as desigualdades geracional, social, de acesso físico e financeiro, de gênero, de raça e etnia.

Unidade 3 - Os impactos dos agrotóxicos na soberania e segurança alimentar e nutricional.

Metodologia e Critérios de Avaliação

Aula expositiva e dialogada, leitura e discussão dos textos propostos em roda de conversa. A avaliação se dará por participação ativa nas discussões em sala de aula sobre os temas e atividades. Apresentação de seminário em grupo.

Bibliografia Básica:

ALTIERI, M. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3 ed. São Paulo, Rio de Janeiro: Expressão Poplar, AS-PTA. 2012. 400p.

ARMANDO, M.S.; BUENO, Y.M.; SILVA ALVES, E.R.; CAVALCANTE, C.H. Agrofloresta para Agricultura Familiar. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. 11p. 2002. (Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Circular Técnica, 16).

CARNEIRO, F.F. ET al. Dossiê ABRASCO: Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na Saúde. Brasília: Expressão Popular. 2015.

CRUZ, Fabiana Thomé. Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra - RS. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural (Série PGDR – Tese, n. 49). Porto Alegre, 2012. 292 pg.

FRIEDMANN, H.; MCMICHAEL, P. Agriculture and the state system. Sociologia Ruralis, 29 (1989), 93- 117.

GOMES, J.C.G; ASSIS, W. S. Agroecologia: Princípios e reflexões conceituais. Brasília: EMATER-DF. 2013.

GOODMAN, D. The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda, Journal of Rural Studies. 19 (1), 1-7. 2003.

MALUF, R.; BURLANDY, L. SANTARELLI, M.; SCHOTTZ, V.; SPERANZA, J. S. Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 20(8):2303-312, 2015.

NIDERLE, P.; ALMEIDA, L. VEZZANI, F.M. Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura

NOBRE, M. La perspectiva feminista sobre la soberania alimentaria. In: Sempre Viva Organização Feminista - SOF. En busca de la igualdad: textos para la acción feminista. São Paulo: SOF, 2013.

OLIVEIRA, F.L.R.; LAZO, J.A.; TUFFI SANTOS, L.D.; MACHADO, V.D.; SANTOS, M.V. Integração Lavoura-Pecuária-Floresta: Conceitos, Componentes e Possibilidades. In: Integração Lavoura-Pecuária-Floresta: Alternativa para a produção sustentável nos trópicos. Leonardo David Tuffi Santos; Nilza de Lima Pereira Sales; Eduardo Robson Duarte; Fabiana Lopes Ramos de Oliveira; Leandro Ramalho Mendes (Orgs.). Montes Claros, MG: Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais. p 9-25. 2010.

ORSI, S.D. Índice de Desenvolvimento Comunitário Rural-IDCR. Brasília: EMATER-DF, 2009.

PLOEG, Jan Douwe van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008. 372pp.

SCHOTTZ, Vanessa; CINTRÃO, Rosângela Pezza; SANTOS, Rosilene Mendes dos. Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, v. 2, p. 115-123, 2014.

Bibliografia Complementar:

CAISAN, 2018. Estratégia Intersectorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos no Brasil.

CINTRÃO, Rosângela. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas. *Revista Ruris*, Volume 8, No.2, Set/2014 p 147-173.

<p>IPES-Food. 2016. From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems. International Panel of Experts on Sustainable Food systems.</p> <p>MENEZES, F.; PORTO, S.; GRISA, C. Abastecimento alimentar e compras públicas no Brasil: um resgate histórico. Brasília: Centro de Excelência contra a Fome, 2015.</p> <p>OPAS, 2017. Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição.</p> <p>PENEIREIRO, F.M.; RODRIGUES, F.R.; BRILHANTE, M.O.; LUDEWIGS, T. Apostila do Educador Agroflorestal: Introdução aos Sistemas Agroflorestais. Rio Branco, AC: Universidade Federal do Acre. 76p.</p> <p>PORTILHO, F; Castañeda, M. CASTRO, I.R.R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. Ciênc. saúde coletiva vol.16 no.1 Rio de Janeiro Jan. 2011</p> <p>SONNINO, Roberta; MARSDEN, Terry. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. Journal of Economic Geography, v. 6, n. 2, p. 181-199, 2006.</p> <p>TRECENTI, R.; CARVALHO DE OLIVEIRA, M.; HAAS, G. Integração Lavoura-Pecuária Silvicultura: Boletim Técnico. Brasília, DF: MAPA/SDC. 2008. 54p.</p>	
<p>Nome da Disciplina: Ambientes Alimentares como Promotores de SAN</p> <p>Carga Horária: 30h – 2 créditos teóricos</p> <p>Professor Responsável: Profa Dra Leila Leão</p> <p>Descrição da Disciplina: A disciplina abordará reflexões acerca da influência dos ambientes alimentares (institucional, comunitário e do consumidor) nos indivíduos e em grupos populacionais. Pretende ainda apresentar métodos para avaliação dos ambientes alimentares. Baseado nestes referenciais, propor ações e políticas públicas que favoreçam ambientes alimentares saudáveis e indivíduos com padrões alimentares saudáveis.</p>	30 (2)

Objetivos da Aprendizagem:

Promover compreensão e reflexão sobre os conceitos em ambientes alimentares;
Estimular a reflexão crítica sobre a aplicação dos métodos para avaliação dos ambientes alimentares em diferentes situações;
Fomentar a elaboração de políticas públicas.

Estrutura da Disciplina:

Referenciais teóricos para conceituar o ambiente alimentar.
Estudo da interação entre ambiente alimentar e seu impacto na saúde, alimentação, nutrição e sustentabilidade.
Modelos da epidemiologia social, território, modelo ecológico, saúde urbana.
Desenhos de estudo e abordagens metodológicas utilizadas no estudo do ambiente alimentar e na análise de sua relação com a saúde e nutrição.
Relevância, oportunidade e potencialidades para a implementação de ações locais e políticas públicas voltadas ao ambiente alimentar.

Metodologia e Critérios de Avaliação:

Exposição dialogada dos tópicos do curso; Apresentação e discussão de artigos correlatos ao tema do curso e, quando oportuno, de instrumentos utilizados na avaliação de ambiente alimentar; atividade prática de observação de ambientes alimentares. A avaliação se dará pela apresentação de artigos (em grupos) e avaliação escrita individual.

Bibliografia básica:

CASPI CE, SORENSEN G, SUBRAMANIAN SV, KAWACHI I. The local food environment and diet: A systematic review. *Health & Place* 18; 1172-1187; 2012

GLANZ K, SALLIS JF, SAELENS BE, FRANK LD. Healthy Nutrition Environments: Concepts and Measures. *Am J Health Promot* 19(5):330–333; 2005.

LYTLE LA, SOKOL RL. Measures of the food environment: A systematic review of the field, 2007-2015. *Health Place*. 2017

HLPE. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome, 2017.

JAIME PC, DURAN AC, SARTI FM, LOCK K. Investigating environmental determinants of diet, physical activity, and overweight among adults in Sao Paulo, Brazil. J Urban Health. 88(3):567-81, 2011

STORY M, KAPHINGST KM, ROBINSON-O'BRIEN R, GLANZ K. Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches. AnnuRevPublic Health. 29: 253-272; 2008.

SWINBURN B, SACKS G, VANDEVIJVERE S, KUMANYIKA S, LOBSTEIN T, NEAL B, ET AL. INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles. Obes Rev. Oct;14Suppl 1:1-12; 2013.

SWINBURN BA, EGGER G, RAZA F. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. Prev Med. 29 (1): 563-70; 1999.

SWINBURN BA, ET AL. Strengthening of accountability systems to create healthy food environments and reduce global obesity. Volume 385, No. 9986, p2534–2545, 20 June 2015

Bibliografia Complementar:

BLACK C ET AL. Dietary inequalities: What is the evidence for the effect of the neighbourhood food environment? Health &Place 27 229–242, 2014.

CORRÊA, E. N.; PADEZ, C. M. P; ABREU, A. H. ; VASCONCELOS, F. A. G. . Geographic and socioeconomic distribution of food vendors: a case study of a municipality in the Southern Brazil. Cadernos de Saúde Pública (Online), v. 33, p. e00145015, 2017

DIEZ ROUX. Neighborhoods and Health: What Do We Know? What Should We Do? American Journal Public Health. Vol 106, No. 3, 2016

DURAN AC, DIEZ-ROUX AD, LATORRE MRDO, JAIME PC. Neighborhood socioeconomic characteristics and differences in the availability of healthy food stores and restaurants in Sao Paulo, Brazil. Health & Place 23:39–47, 2013

DURAN AC, ALMEIDA SL, LATORRE MD, JAIME PC. The role of the local retail food environment in fruit, vegetable and sugar-sweetened beverage consumption in Brazil. Public Health Nutr. ;9:1-10, 2015.

GAMBA RJ; SCHUCHTTER J, RUTT C, SETO EYW. Measuring the Food Environment and its Effects on Obesity in the United States: A Systematic Review of Methods and Results. J Community Health 40:464–475, 2015.

Nome da Disciplina: Prevenção e Controle de agravos decorrentes da má alimentação (Diretriz PNSAN 8)
Carga Horária: 30h
Professor Responsável: Luana Azevedo de Aquino

30 (2)

Ementa

Determinantes sociais, econômicos, culturais e ambientais de agravos decorrentes da má alimentação. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Epidemiologia dos principais agravos nutricionais da população brasileira e inquéritos nacionais. Vigilância alimentar e nutricional. Métodos empregados para investigação do estado nutricional, consumo alimentar e atividade física de grupos populacionais. Antropometria: Padronização e erro técnico da medida. Prevenção e controle da desnutrição, das carências e o monitoramento das políticas de fortificação de alimentos. Estratégias nacionais intersetoriais de destaque. Promoção de Alimentação Adequada e Saudável e da Prática de Atividade Física: organização da rede de atenção em saúde, educação e assistência social e cidades sustentáveis. Medidas regulatórias e fiscais.

Objetivos de Aprendizagem

- Promover a reflexão crítica sobre a importância dos determinantes, frequência e evolução dos agravos decorrentes da má alimentação.

- Habilitar o aluno a realizar a avaliação nutricional de coletividades e sensibilizá-lo quanto a importância da vigilância alimentar e nutricional

- Incentivar o aluno a utilização de estratégias intersetoriais e intervenções eficazes no âmbito coletivo do controle e prevenção de agravos decorrentes da má alimentação.

Estrutura do Curso

Unidade 1- Determinantes e Epidemiologia dos agravos decorrentes da má alimentação

1.1- Determinantes sociais, econômicos, ambientais e culturais de agravos decorrentes da má alimentação.

1.2-Transição demográfica, epidemiológica e nutricional

1.3- Epidemiologia dos principais agravos nutricionais da população brasileira e inquéritos nacionais.

Unidade 2- Vigilância Alimentar e Nutricional e métodos de investigação

2.1- Vigilância alimentar e nutricional

2.2-Métodos empregados para investigação do estado nutricional, consumo alimentar e atividade física de grupos populacionais.

2.3- Práticas de antropometria

Unidade 3- Estratégias e Intervenções no controle e prevenção de agravos decorrentes da má alimentação

3.1 - Atividades de prevenção e controle da desnutrição, das carências nutricionais e o monitoramento das políticas de fortificação de alimentos.

3.2 Estratégias nacionais de destaque: Intersetorial de prevenção e controle de obesidade, Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar e Década de Ação em Nutrição da ONU

3.3 – Promoção de Alimentação Adequada e Saudável e da Prática de Atividade Física: organização da rede de atenção em saúde, educação e assistência social e cidades sustentáveis

3.4 - Medidas regulatórias e fiscais (direito do consumidor, rotulagem, taxação e publicidade de alimentos)

Metodologia e Critérios de Avaliação

A disciplina será ministrada por meio de: 1) aulas expositivas, 2) desenvolvimento de exercícios, leitura e discussão de artigos. 3) prática no Laboratório de Avaliação e Atenção Nutricional. O aprendizado será avaliado com base na participação ativa e crítica dos discentes nas discussões e desenvoltura nas atividades práticas e exercícios.

Bibliografia Básica

MINISTÉRIO DA SAÚDE: Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DNCT) no Brasil, 2011-2022 Brasília, Brasil, 2011

SCHMIDT, M. I. et al. Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. Lancet 2011; 377(9781):1949-61

Ministério da Saúde, Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : 2015.

BROWNELL, K. D.; HORGAN, K. B. Food fight: the inside story of the food industry, America's obesity crisis, and what we can do about it. New York: McGraw Hill: Contemporary Books, 2004.

BARRETO M. Efficacy, effectiveness, and the evaluation of public health interventions. Journal of Epidemiology and Community Health 2005; 59: 345-346.

LANG, T., BARLING, D., CARAHER, M. Food policy: integrating health, environment and society. Oxford University Press. Oxford, 2009.

KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP (org.) Epidemiologia Nutricional. Editora Fiocruz/Atheneu, Rio de Janeiro, 2007.

VERAS, R P. Envelhecimento populacional contemporâneo: demandas, desafios e inovações. Rev Saúde Pública, 2009; 43(3):548-554.

WHO: GLOBAL STATUS REPORT ON NONCOMMUNICABLE DISEASES, 2010. GENEVA, SUISSE, 2011

<p>Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios -- Brasília, DF: CAISAN, 2014.</p>	
<p>Nome da Disciplina: Metodologia da Pesquisa Científica Carga Horária: 45h Professor Responsável: Simone Augusta Ribas Descrição da Disciplina</p> <p>Estudos e pesquisas: instrumental teórico-metodológico. O conhecimento como compreensão e transformação da realidade. Pesquisa científica: conceitos e paradigmas. Tipos de desenhos de Estudos. Análise dos Dados: quantitativa e qualitativa. A lógica da concepção e construção do projeto de pesquisa. Pesquisa bibliográfica: execução e comunicação de resultados. O relatório científico. Normas da ABNT/Vancouver para apresentação de relatórios acadêmicos, referências e citações.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promover a capacitação do aluno de forma crítica e participativa, mostrando a importância e utilidade dos resultados investigativos na área de segurança alimentar e nutricional, baseados em evidências, para a tomada das decisões diagnósticas, prognósticas, de intervenção e avaliativas. - Propiciar noções fundamentais sobre a produção do conhecimento científico, ressaltando a importância da teoria do conhecimento e o uso de técnicas de pesquisa, baseado nas normas científicas vigentes. - Estimular o processo de pesquisa na busca, produção e expressão do conhecimento, despertando no aluno interesse e valorização desta em sua vida profissional. - Promover o conhecimento das normas científicas para apresentar trabalhos e textos acadêmicos. 	<p>45 (3)</p>

Estrutura da Disciplina

Unidade 1 - Fundamentos Metodológicos de Investigação Científica

- 1.1. Formulação do tema investigativo
- 1.2. Problematização (hipóteses)
- 1.3. Planejamento investigativo
- 1.4. Conceituação de Pesquisa: modalidades, paradigmas e instrumentos;
- 1.5. Análise e interpretação de resultados investigativos em SAN
- 1.5. Comunicação dos resultados investigativos
- 1.6- Tipos de Desenho de Estudo
- 1.7-Princípios e aspectos éticos em Pesquisa
- 1.8- Plataforma Brasil

Unidade 2 – Metodologia Qualitativa em Segurança Alimentar e Nutricional

- 2.1-A pesquisa qualitativa: características, limites e pressupostos.
- 2.2- Contrastes e composição entre as pesquisas qualitativas e quantitativas.
- 2.3- Etapas da construção de um estudo qualitativo.
- 2.4-Técnicas de construção dos dados.
- 2.5- Perspectivas de análise em pesquisa qualitativa: A Análise de Conteúdo (AC).

Unidade 3- Processamento e análise de dados- enfoque quantitativo

- 3.1- Conceitos e Aplicações em Bioestatística
- 3.2- Amostragem.
- 3.3- Apresentação tabular e gráfica dos dados.
- 3.4- Estatística descritiva e probabilidades e suas distribuições

3.5- Inferência estatística

3.6-Teste de Hipóteses: Tipos erro, nível de significância e poder do teste.

3.7-Testes paramétricos e não paramétricos

3.8- Uso de softwares para construção de bancos de dados

Unidade 4- Leitura Crítica de Artigos e Escrita Científica

4.1-Etapas da pesquisa e elaboração do Projeto de Pesquisa: problematizações, hipóteses, discussão teórica e metodológica

4.2. Estrutura do Projeto (elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais)

4.3. Normas para Citações

4.4. Regras Gerais de Apresentação e formatação gráfica (ABNT/ Vancouver)

4.5. Regras Gerais de Apresentação e formatação gráfica Vancouver)

4.6- Níveis de evidência científica de artigos e Sistema GRADE

4.7 Diretrizes e guidelines para pesquisas (CONSORT, PRISMA, STROBE, STARD, COREQ)

4.8- Análise crítica da Literatura científica na área da saúde

4.9- Decisão profissional compartilhada

Unidade 5- Apresentação dos projetos

Metodologia e Critérios de Avaliação

Aulas expositivas e leitura e discussão de artigos e textos. Manipulação e análise de dados no Laboratório de Informática. Avaliação: Produção de texto ligado ao Projeto a ser desenvolvido na Especialização.

Bibliografia Básica

SCHRAMM, FR. Pensamento Complexo e Saúde Pública. In: Hortale VA et al. (org.). 2- Pesquisa em saúde coletiva: fronteiras, objetos e métodos. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, pp. 85-103, 2010.

<p>SPECTOR, N. Manual para Redação de Teses, Projetos de Pesquisa e Artigos Científicos. 2ª Ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>MOSER, Antônio. Biotecnologia e bioética: para onde vamos? Petrópolis: Vozes, 2004</p> <p>REGO, S., Comitês de ética em pesquisa: Teoria e Prática. Rego S, Palácios M., Rio de Janeiro, RJ: EAD/Ensp, 2012.</p> <p>MASCARO JL, ROTHMAN KJ, LASH T. Epidemiologia Moderna, 3ª Ed. Ed. Artmed, 2011. 7 - MOORE, D.S. A Estatística Básica e a sua Prática. 5ª edição, Editora LTC, 688 p., 2010.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>JUNIOR, C.F. Guia do trabalho científico – do projeto à redação final – monografia, dissertação e tese. São Paulo; Contexto, 2011.</p> <p>KÖCHE, V. S.; BOFF, O. M. B.; MARINELLO, A. F. Leitura e produção textual. Petrópolis: Vozes, 2010.</p> <p>MOORE, D.S. A Estatística Básica e a sua Prática. 5ª edição, Editora LTC, 688 p., 2010.</p> <p>DEMO, P. Pesquisa: princípio científico e educativo. 4ed. São Paulo: Cortez, 1996.</p> <p>MOSER, Antônio. Biotecnologia e bioética: para onde vamos? Petrópolis: Vozes, 2004</p> <p>PEREIRA, M.G. Artigos Científicos – Como Redigir, Publicar e Avaliar. São Paulo; Guanabara Koogan, 2011</p> <p>TREINTA, F.T.; FILHO, J.R.F.; SANT`ANNA, A.P.; RABELO, L.M. Metodologia de pesquisa bibliográfica com a utilização de método multicritério de apoio à decisão. Production, v. 24, n.3, p-508-520, July/Sept., 2014</p>	
<p>Nome da Disciplina: Manipulação e conservação de alimentos seguros e saudáveis</p> <p>Carga Horária: 30h</p> <p>Professor Responsável: Profa Dra Juliana Nunes</p> <p>Descrição da Disciplina</p> <p>Evolução da manipulação e processamentos alimentares. Segurança do alimento, com foco nas resoluções Sul Americanas. Normas legais para o processo de elaboração e as formas de armazenamento e conservação de alimentos. Reconhecimentos dos cuidados com higiene e manipulação de alimentos para a prevenção de doenças</p>	30 (2)

e intoxicações alimentares. Aplicação de conhecimentos de microbiologia na garantia de higiene e segurança na produção de alimentos. Aplicação dos conhecimentos em tecnologia na conservação dos alimentos.

Objetivos de Aprendizagem

Contribuir para a formação de profissionais com habilidades e competências para a atuação na área de manipulação e conservação de alimentos

Conhecer as normas legais para a elaboração e conservação de alimentos sob a ótica da segurança alimentar e nutricional

Reconhecer o cuidados com higiene e manipulação de alimentos como essenciais para o alcance da SAN e prevenção de doenças/ intoxicações.

Possibilitar ao pós-graduando a atualização e a crítica sobre os principais temas da manipulação e conservação de alimentos, tendo como referência à pesquisa na área.

Estrutura da Disciplina

Unidade 1 - Evolução da manipulação e processamentos alimentares e normas legais para o processo de elaboração e conservação de alimentos.

Unidade 2 - Reconhecimentos dos cuidados com higiene e manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares.

Unidade 3 - Aplicação dos conhecimentos em tecnologia na conservação dos alimentos.

Metodologia e Critérios de avaliação:

Aulas teóricas expositivas com utilização de multimídia; Aulas práticas a serem realizadas nos laboratórios de Tecnologia dos Alimentos, Laboratório de Higiene dos Alimentos e Restaurante Escola da UNIRIO; Leitura e discussão de artigos científicos. A avaliação se dará pela elaboração e apresentação de projeto científico relacionado à temática da disciplina e prova escrita.

Bibliografia Básica:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2006.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2013, 424p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005, 196p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. 6ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2005.

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION (2009). Restaurant Industry. EUA.

SACCOL, A.L.F., STANGARLIN, L., RICHARDS, N.S., HECKTHEUER, L.H. Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa. Brazilian Journal of Food Technology, jan, 2009.

SCHLUNDT, J. New directions in foodborne disease prevention. International Journal of Food Microbiology. Geneva – Switzerland, n.78, p. 3-17. 2002.

SILVA JR, E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2012. 625 p.

Bibliografia Complementar:

AELENS, B.E.; GLANZ, K.; SALLIS, J.F.; FRANK, L.D. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R) Development and Evaluation. American Journal Prev Med, v.32, n.4, p.273-281, 2007.

CAISAN. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersectorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos no Brasil. Brasília, 2018

<p>FORTES, H.B.S. Projeto “Parceiros na Cozinha”: Avaliação de um treinamento para manipuladores de alimentos das creches de Porto Alegre conveniados com a ONG parceiros voluntários. Monografia de pós-graduação. UFRG, 2005.</p> <p>GERMANO, M. I. S. et al. Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regularizar? Será preciso? Higiene Alimentar, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 18-22, nov/ dez. 2000.</p> <p>GÓES, J. A. W.; SANTOS, J. M.; VELOSO, I. S. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 15, n. 82, p.20-22, mar. 2001.</p> <p>ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, Vol. II, 2005.</p> <p>ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, Vol I, 2005.</p>	
<p>Nome da Disciplina: Gestão em SAN Carga horária 30h Professor Responsável: Profa Dra Flávia Milagres</p> <p>Descrição da Disciplina Equipamentos e programas públicos de alimentação e nutrição. Modos de organização do trabalho e gestão de pessoas. Gestão da segurança de alimentos, noção de risco e inclusão produtiva Processos de aquisição e gestão de materiais. Programa de Aquisição de Alimentos, compras diretas e institucionais da agricultura familiar. Circuitos curtos de produção, abastecimento, distribuição e consumo de alimentos. Desperdício de alimentos, sustentabilidade e boas práticas ambientais.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem Reconhecer as potencialidades de equipamentos e programas públicos que afetam a produção, abastecimento, distribuição e consumo de alimentos e refeições, como estratégias de alcance da segurança alimentar e nutricional e os desafios envolvidos na gestão desses espaços.</p>	30 (2)

Identificar necessidades de adaptação e adequação dos processos de gestão frente às demandas relacionadas à segurança alimentar e nutricional, à sustentabilidade e às mudanças na organização do trabalho.

Estrutura da Disciplina

Unidade 1 - Equipamentos e programas públicos de alimentação e nutrição – restaurantes populares, cozinhas comunitárias, bancos de alimentos, restaurantes universitários, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Programa de Alimentação do Trabalhador, Programa de Aquisição de Alimentos. Modos de organização do trabalho e gestão de pessoas.

Unidade 2 - Gestão da segurança de alimentos, noção de risco e inclusão produtiva. Processos de aquisição e gestão de materiais – compra da agricultura familiar, especificação de alimentos, padrões de qualidade. Circuitos curtos de produção, abastecimento, distribuição e consumo de alimentos.

Unidade 3 - Sustentabilidade, boas práticas ambientais, gerenciamento de resíduos. Desperdício de alimentos e uso de tecnologias para sua redução.

Metodologia e Critérios de avaliação:

Aulas expositivas, leitura e discussão de textos. A avaliação se dará pela leitura prévia de textos com base em roteiro, apresentação para debate e problematização e avaliação escrita.

Bibliografia Básica:

BAIARDI, A. & ALENCAR, CMM. Agricultura familiar, seu interesse acadêmico, sua lógica constitutiva e sua resiliência no Brasil. Rev. Econ. Sociol. Rural vol.52 supl.1 Brasília 2014.

Cardoso, Jr., José Celso; Morais, Maria da Piedade; Costa, Marco Aurélio. A rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição (Redesan) como elemento da estratégia da política de segurança alimentar e nutricional. In: _____ Infraestrutura social e urbana no Brasil: subsídios para uma agenda de pesquisa e formulação de políticas públicas. - Brasília, Ipea, 2010. v. 2 (Série Eixos Estratégicos do Desenvolvimento Brasileiro; Infraestrutura Econômica, Social e Urbana; Livro 6). cap.7, p. 239-255.

CARNEIRO, L. C. Gerenciamento integrado de resíduos sólidos e sua aplicabilidade em produção de refeições: um diálogo interdisciplinar. HOLOS, ano 30, v. 1, p. 68-74, 2014. Disponível em: . Acesso em: 1 ago. 2016.

CASTIEL, L.D.; GUILAM, M.C.R.; FERREIRA, M.S.. Correndo riscos: uma introdução aos riscos em saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010.

CENTRO DE EXCELÊNCIA CONTRA A FOME. ABASTECIMENTO ALIMENTAR E COMPRAS PÚBLICAS NO BRASIL: UM RESGATE HISTÓRICO Série Políticas Sociais e de Alimentação.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DEPARTAMENTO DE APOIO À AQUISIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO FAMILIAR. ORIENTAÇÕES E MARCO LEGAL Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAA, julho, 2016.

PINTO, G. A. (2013). *A organização do trabalho no século XX: taylorismo, fordismo e toyotismo*. 3. ed. São Paulo, Expressão Popular.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Método 5S- ANVISA- REBLAS. Gerência Geral de Laboratório de Saúde Pública. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/reblas/procedimentos/metodo_5S.pdf.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produtos Orgânicos: O olho do consumidor. Brasília, MAPA/ACS, 2009, 34p.

COLARES, Luciléia Granhen Tavares et al . Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. **Braz. J. Food Technol.**, Campinas , v. 21, e2017066, 2018 . Available from

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232018000100429&lng=en&nrm=iso>. access on 03 Oct. 2018. Epub Feb 22, 2018. <http://dx.doi.org/10.1590/1981-6723.06617>.

DRUCK, Graça. Unrestrained outsourcing in Brazil: more precarization and health risks for workers. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 32, n. 6, 2016. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/0102-311X00146315>>.

IPES-Food. 2017. Unravelling the Food–Health Nexus: Addressing practices, political economy, and power relations to build healthier food systems. The Global Alliance for the Future of Food and IPES-Food.
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produtos Orgânicos: O olho do consumidor. Brasília, MAPA/ACS, 2009, 34p.

KRAMER, F.B.; AGUIAR, O.B.. Segurança alimentar e nutricional na perspectiva da Segurança Sanitária. *In*: Olívia Maria Ferreira Schneider. (Org.). Segurança alimentar e nutricional: tecendo a rede de saberes. Petrópolis; Rio de Janeiro: De Petrus et Alii; Faperj, 2012, v. , p. 139-162.

SENAI. PAS – Mesa. Programa Alimentos Seguros. Disponível em: <<http://www.alimentos.senai.br/mesa/indexm.htm>> Acessado em 06 de outubro de 2016.

Nome da Disciplina: Biotecnologia na produção de alimentos
Carga Horária: 15h
Professor Responsável: Prof Dr Cesar Luis Siqueira Junior

Descrição da Disciplina

Introdução a biotecnologia; a produção de OGM e riscos associados à eles; os agrotóxicos e problemas relacionados ao uso dos mesmos na agricultura; plantas transgênicas e sua utilização na agricultura; novas abordagens na biotecnologia vegetal aplicada a produção de alimentos.

Objetivos de Aprendizagem

Capacitar o aluno no entendimento dos princípios da biotecnologia vegetal e como essa ferramenta pode contribuir para a produção de alimentos saudáveis;

15 (1)

Levar à compreensão do aluno sobre a produção, controle e comercialização de organismos geneticamente modificados, os benefícios e malefícios da produção de vegetais transgênicos.

Conscientizar o aluno sobre os problemas relacionados a utilização de agrotóxicos na produção de alimentos, o problemas relacionados ao consumo de alimentos tratados com agrotóxicos e sua relação com os vegetais transgênicos.

Estrutura do Curso

Unidade 1: Introdução a biotecnologia

- 1.1- Conceito de biotecnologia
- 1.2- Fundamentos da biotecnologia

Unidade 2: A agricultura convencional e a produção de alimentos

- 2.1- A produção de alimentos por meio convencional e agroecológico
- 2.2- O uso de agrotóxicos na agricultura convencional
- 2.4- Os problemas relacionados aos agrotóxicos

Unidade 3: A biotecnologia da produção de alimentos

- 3.1- O uso de compostos naturais vegetais na produção de alimentos
- 3.2- A produção de plantas modificadas geneticamente
- 3.3- Os prós e contras da produção e consumo de OGMs
- 3.4- Biossegurança e o consumo de transgênicos

Metodologia e Critérios de Avaliação

A disciplina será ministrada por meio de: 1) aulas expositivas, 2) leitura e discussão de artigos científicos. O aprendizado será avaliado pelo docente ministrante da disciplina através da apresentação de artigos científicos elaborados pelos alunos.

Bibliografia Básica

<p>MALAJOVICH, M. A. (2004). Biotecnologia. Axcel.</p> <p>MENRAD, K; DEMOSTHENES, A. ENZING, C.M.; LEMKOW, L; TERRAGNI, F. Future impacts of Biotechnology on agriculture, food production and food processing. Heidelberg: Physica Verlag. 406 p. 1999.</p> <p>BORÉM, A. Biotecnologia e Meio Ambiente. 1ª ed. Minas Gerais: UFV Ed, 2004.</p> <p>COSTA, N. M. B; BORÉM, A. Biotecnologia Em Saúde E Nutrição: Como O DNA Pode Enriquecer Os Alimentos. 2ª Ed. Minas Gerais: Rubio, 2012.</p> <p>Bibliografia Complementar: COSTA, T.E.M.M. et al. Avaliação de risco dos organismos geneticamente modificados. Revista Ciência e Saúde Coletiva, v. 16, n. 1, p. 327-336, jan. 2011. Disponível em: Acesso em: 10 fev 2015.</p> <p>PRATAP, A.; KUMAR, J. Alien Gene Transfer in Crop Plants: An Introduction. In: Alien GeneTransfer in Crop Plants, Volume 1. [s.l.]Springer, 2014. p. 1–23.</p> <p>SÉRALINI, G.E. et al. RETRACTED: Long term toxicity of a Roundup herbicide and a Rounduptolerantgenetically modified maize. FoodandChemicalToxicology, v. 50, n. 11, p. 4221–4231,nov. 2012. Disponível em: Acesso em: 06 jul 2017.</p> <p>SÉRALINI, G.E. et al. REPUBLISHED STUDY: long-term toxicity of a Roundup herbicide and aRoundup-tolerant genetically modified maize. Environmental SciencesEurope, v. 26, n. 14, p. 1-17, jan. 2014. Disponível em: Acesso em: 06 jul 2017.</p>	
<p>Nome da Disciplina: Patrimônio Cultural Gastronômico Carga Horária: 30h</p>	<p>30 (2)</p>

Professor Responsável: Profª Drª Taíssa Torres

Descrição da Disciplina:

Evolução histórica e cultural da culinária brasileira. Alimentação como patrimônio para comunidades e povos tradicionais. Prática culinária tradicional brasileira com enfoque da sustentabilidade. Habilidades culinárias como prática de autonomia e emancipação.

Objetivos de Aprendizagem:

Reconhecer a fundamentação histórico-cultural nas práticas culinárias tradicionais brasileiras, como patrimônio nacional sustentável.

Estrutura da Disciplina

1. Patrimônio Cultural Gastronômico
 - 1.1. Conceito
 - 1.2. Evolução histórica da arte culinária
 - 1.3. Alimentos nativos brasileiros: conceito, cultura e acessibilidade.

 2. Instrumental Aplicado a Gastronomia
 - 2.1. Objetivo
 - 2.2. Glossário gastronômico
 - 2.3. Racionalização do trabalho na cozinha.

 3. Prática Culinária Sustentável
 - 3.1. Habilidades culinárias tradicionais
 - 3.2. Habilidade culinária regional brasileira
 - 3.3. Aproveitamento integral dos alimentos
- Prática culinária sob a perspectiva da inclusão social e geração de renda.

Metodologia e Critérios de Avaliação:

Aulas teóricas utilizando a técnica de exposição, com abordagem de problematização dos conteúdos a partir de experiências práticas. Aulas práticas em cozinha experimental. A avaliação se dará por: seminário, avaliação prática e avaliação de atitude.

Bibliografia Básica

BRILLAT-SAVARIN; JEAN ANTHELME. A Fisiologia do Gosto. Companhia das Letras, 2005.

LETHIAS, h. Sou cozinheiro: informações, tendências, aprimoramento profissional e técnicas. Editora SENAC, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, 2014.

Bibliografia Complementar

DIEZ-GARCIA; CERVATO-MANCUSO. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 4 ed. São Paulo: Paz e Terra, 148p. 2003.

FRANCO G. Tabela de composição química dos alimentos. 10ª edição. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007.

PINHEIRO A.B.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

Tabela brasileira de composição de alimentos (TACO). 2ª edição. São Paulo: NEPA-UNICAMP, 2006.

Nome da Disciplina: Alimentação e Nutrição nos Grupos Sociais e Biológicos de Risco
Carga Horária: 30h

30 (2)

Professor Responsável: Profa Dra Alessandra da Silva Pereira

Descrição da disciplina:

A disciplina será eminentemente teórica abordando os aspectos que influenciam a alimentação e nutrição de indivíduos e grupos de indivíduos vulneráveis, seja por questões sociais ou biológicas, com base em referenciais teóricos a cerca da temática e de Políticas de Alimentação e Nutrição já existentes.

Objetivos da aprendizagem:

Despertar no aluno a compreensão os determinantes da alimentação e nutrição de diferentes grupos vulneráveis; Oportunizar a reflexão crítica sobre as Políticas de Alimentação e Nutrição vigentes e sua interface com os grupos estudados; Conscientizar o aluno quanto à elaboração de ações e estratégias em alimentação e nutrição que visem a SAN nesses grupos.

Estrutura da disciplina:

Políticas de Alimentação e Nutrição na SAN de grupos sociais e biológicos de risco. Alimentação e Nutrição no grupo materno infantil. Alimentação e Nutrição dos adolescentes. Alimentação e Nutrição dos idosos. Alimentação e Nutrição dos povos tradicionais. Alimentação e Nutrição da das minorias sociais excluídas da sociedade. Práticas alimentares nos diferentes grupos sociais e biológicos de risco.

Unidade 1: IA, DHAA, SAN nos grupos sociais e biológicos de risco (trocar por minorias sociais)

Unidade 2: . Práticas alimentares nos grupos sociais e biológicos de risco (trocar por minorias sociais)

2.1. Grupo Materno-Infantil (gestante, nutriz, lactente, pré-escolar e escolar)

2.2. Adolescentes

2.3. Idosos

2.4. Mulheres, negros, moradores de vilas (ou favelas), moradores de rua e ex-presidiários.

2.5. indígenas, imigrantes, quilombolas

2.6 portadores de deficiências, pessoas com certas doenças (ex: obesos), homossexuais, trabalhadores do sexo

Unidade 3: . Políticas e Programas nos grupos sociais e biológicos de risco (trocar por minorias sociais)

2.1. Grupo Materno-Infantil (gestante, nutriz, lactente, pré-escolar e escolar)

2.2. Adolescentes

2.3. Idosos

2.4. Mulheres, negros, moradores de vilas (ou favelas), moradores de rua e ex-presidiários.

2.5. indígenas, imigrantes, quilombolas

2.6 portadores de deficiências, pessoas com certas doenças (ex: obesos), homossexuais, trabalhadores do sexo

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Fazenda. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estudo nacional da despesa familiar. Rio de Janeiro, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 729, de 13 de maio de 2005. Institui o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A e dá outras providências. Diário Oficial da União, 16 mai 2005a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 730, de 13 de maio de 2005. Institui o Programa Nacional de Suplementação de Ferro, destinado a prevenir a anemia ferropriva e dá outras providências. Diário Oficial da União, 16 mai 2005b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção básica. Carências de micronutrientes. Brasília: Ministério da Saúde; 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência a saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília: Ministério da Saúde; 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Condutas Gerais do Programa Nacional de Suplementa

ção de Vitamina A. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Programa Nacional de Suplementação do ferro. Manual de condutas gerais. Brasília: Ministério da Saúde; 2013.

BRASIL. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Brasília. Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2015.

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Básica, 2014.

Edmond KM, Zandoh C, Quigley MA, Amenga-Etego S, Owusu-Agyei S, Kirkwood BR. (2009). Delayed breastfeeding initiation increases risk of neonatal mortality. *Pediatrics*, 117: 380e-386e.

Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IRR, Cannon G. (2011). Increasing consumption of ultraprocessed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*, 14 (1): 5-13.

MINAYO MCS. Saúde e Ambiente: uma relação necessária. In: CAMPOS GWS, MINAYO MCS, AKERMAN M, JUNIOR MD, CARVALHO YM.

SAWAYA, A. L. et al. (Org.). Desnutrição, Pobreza e Sofrimento Psíquico. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2011. 360p

BRASIL. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher - PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. (Ministério da Saúde, Ed.). Brasília: Ministério da Saúde, Centro Brasileiro de Análise e Planejamento, 2009.

Bibliografia Complementar:

Conti IL, Coelho-de-Souza, G. Povos e comunidades tradicionais: a produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Amazôn., Rev. Antropol. (Online) 5 (3) Especial:

Mozaffarian D, Hao T, Rimm EB, Willett WC, Hu FB. Changes in Diet and Lifestyle and Long- Term Weight Gain in Women and Men. N Engl J Med 2011;364:2392-404.

Gilberto Kac, RoselySichieri, Denise PetrucciGigante (orgs.) Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro, Fiocruz/Atheneu, 2007.

Willett WC, Ludwig DS. The 2010 Dietary Guidelines — The Best Recipe for Health? N Engl J Med 365; 17. 2011.

Nome da disciplina: Movimentos sociais e Segurança Alimentar e Nutricional

Carga horária: 30h

Professor responsável: Claudia Bocca

Descrição da disciplina: Conceitos sobre Estado e sociedade civil. Abordagens teóricas sobre movimentos sociais. Sociedade civil e democracia. Cidadania e formas de participação social. Instâncias de controle social na área de Segurança Alimentar e Nutricional.

Objetivos de Aprendizagem:

Desenvolver pensamento crítico sobre abordagens teóricas sobre movimentos sociais.

Reconhecer formas de participação social e instâncias de controle social em Segurança Alimentar e Nutricional.

Analisar os desafios e potencialidades da participação social no contexto contemporâneo na área de Segurança Alimentar e Nutricional.

Estrutura da disciplina:

Unidade 1 – Reflexões teóricas acerca do Estado e sociedade civil.

30 (2)

Unidade 2 - Abordagens teóricas sobre movimentos sociais.

Unidade 3 - Formas de participação social e Instâncias de controle social na área de Segurança Alimentar e Nutricional.

Unidade 4 - Participação social no contexto contemporâneo na área de Segurança Alimentar e Nutricional.

Metodologia e critérios de avaliação: Debate dos textos, seminários relacionados às temáticas do curso.

Bibliografia básica:

MONTAÑO, Carlos; DURIGUETTO, Maria Lúcia (orgs). Estado, Classe e Movimento Social. São Paulo: Cortez Editora, 2010.

LEHER, Roberto; SETÚBAL, Mariana (orgs). Pensamento crítico e movimentos sociais. São Paulo: Cortez Editora, 2005.

Santarelli M, Burity V, et al. Da democratização ao golpe: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil. Brasília: FIAN Brasil, 2017. 75 p.

GRAMSCI, Antonio. Estado e sociedade civil. In: O leitor de Gramsci. COUTINHO, Carlos Nelson (org.). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. p.267-89.

Bibliografia complementar:

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

BRASIL. Decreto no 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os

parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.
Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 ago. 2010b. Seção 1, p. 6.

