

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	13992 - PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
PROFESSORA-TUTORA	Profa. Doutora Luciane Duarte da Silva				
SEMESTRE		PERÍODO	3º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA		MODALIDADE DO CURSO
40h			X		EaD
1. EMENTA					
Estudo e aplicação dos princípios e metodologias de extensão universitária, por meio do desenvolvimento e execução de projetos em parceria com a comunidade.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender a importância e os fundamentos da extensão universitária na relação entre universidade e sociedade.					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Desenvolver habilidades para a elaboração e execução de projetos de extensão em parceria com a comunidade.					
Vivenciar a prática da extensão universitária como forma de contribuir para a solução de problemas sociais.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Conceito e princípios da extensão universitária.					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					

Relatório com evidências sobre o trabalho desenvolvido em equipe, com nota mínima de 6,0

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELIPPE, Wanderley Chieppe et.al (Orgs.). Extensão nas instituições comunitárias de ensino superior: referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES: XX encontro nacional de extensão e ação comunitária das universidades e ações comunitárias. Itajaí: UNIVALI, 2013. <https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2585.pdf>

FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação? 7. ed., Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. <https://fasam.edu.br/wp-content/uploads/2020/07/Extensao-ou-Comunicacao-1.pdf>

SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do século XXI: uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. 3. ed., São Paulo: Cortez, 2011. https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3258313/mod_resource/content/1/A%20Universidade%20no%20Seculo%20XXI.pdf

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERETTA, Luciane Bisognin; VIEIRA, Reginaldo de Souza (Orgs.). Inserção curricular da extensão: aproximações teóricas e experiência. volume VI / – Criciúma: UNESC, 2019. <file:///C:/Users/temp/Downloads/Inser%C3%A7%C3%A3o%20Curricula%C3%A7%C3%A3o.pdf>

LAZIER, Josué Adam; VALENTIN, Ismael Forte (Orgs.). A extensão como potencial para uma educação cidadã. Piracicaba: Ed. UNIMEP, 2017. [file:///C:/Users/temp/Downloads/A%20EXTENSAO%20COMO%20POTENCIAL%20PARA%20UMA%20EDUCACAO%20CIDADA%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/temp/Downloads/A%20EXTENSAO%20COMO%20POTENCIAL%20PARA%20UMA%20EDUCACAO%20CIDADA%20(2).pdf)

NAUROSKI, Everson Araújo. Democracia, cidadania e responsabilidade social. Curitiba: Contentus, 2020. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/182472>.
POLÍTICA Nacional de Extensão Universitária. Manaus, AM: FORPROEX, 2012. 40 p. <https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Política-Nacional-de-Extensão-Universitária-e-book.pdf>

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	14997 - PRINCÍPIOS DE GERENCIAMENTO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
SEMESTRE		PERÍODO	3º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA		MODALIDADE DO CURSO
80h	X				EaD
1. EMENTA					
Fundamentos do gerenciamento em alimentação coletiva. Planejamento e organização do serviço de alimentação. Controle de qualidade e segurança alimentar. Gestão financeira e de estoques em alimentação coletiva.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender os fundamentos do gerenciamento em alimentação coletiva.					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Planejar e organizar o serviço de alimentação, considerando as particularidades de cada contexto.					
Conhecer e aplicar técnicas de controle de qualidade e segurança alimentar.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Fundamentos do gerenciamento em alimentação coletiva.					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					
<ul style="list-style-type: none">SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)					



EDUCAÇÃO
METODISTA

- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, Edeli Simioni de; et al. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7ª. Ed. São Paulo: Metha, 2019. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/189227>

TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

REGGIOLLI, Marcia Regina. Planejamento Estratégico de Cardápios - Para Gestão de Negócios em Alimentação. 2. Ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2010. 153 p., ISBN: 9788538801559 Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/173995>

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/2958>
Caxias do Sul: Educs, 2011. Disponível em Biblioteca Virtual.

ZARO, M. (Org.). Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do sul: Educs, 2018. <https://gestor.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/162283/pdf>

BARCHIK, Paula Piekarski. Planejamento de cardápios. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	14998 - GERENCIAMENTO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
PROFESSORA-TUTORA	Profa. Mestra Katia Rangel Petry				
SEMESTRE		PERÍODO	3º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA	MODALIDADE DO CURSO	
80h	X			EaD	
1. EMENTA					
Conceitos e definições em gerenciamento de alimentação coletiva. Planejamento, organização e controle de serviços de alimentação. Higiene e segurança alimentar. Legislação sanitária.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender os conceitos e definições em gerenciamento de alimentação coletiva.					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Identificar as etapas do planejamento, organização e controle de serviços de alimentação.					
Conhecer as normas e regulamentações relacionadas à higiene e segurança alimentar na alimentação coletiva.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Introdução ao gerenciamento de alimentação coletiva.					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					
• SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)					



EDUCAÇÃO
METODISTA

- PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)
- AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)
- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, Edeli Simioni de; et al. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7ª. Ed. São Paulo: Metha, 2019. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/189227>

TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

REGGIOLLI, Marcia Regina. Planejamento Estratégico de Cardápios - Para Gestão de Negócios em Alimentação. 2. Ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2010. 153 p., ISBN: 9788538801559 Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/173995>

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/2958> Caxias do Sul: EducS, 2011. Disponível em Biblioteca Virtual.

ZARO, M. (Org.). Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do sul: EducS, 2018. <https://gestor.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/162283/pdf>

BENETTI, Gisele Bizon. Curso didático de Nutrição - Volume 2. Ed. Yendis, 2013. 433 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/159245>

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	15146 - GASTRONOMIA E TÉCNICAS DIETÉTICAS APLICADAS				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
PROFESSORA-TUTORA	Profa. Mestra Katia Rangel Petry				
SEMESTRE		PERÍODO	3º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA	MODALIDADE DO CURSO	
80h	X			EaD	
1. EMENTA					
Estudo das técnicas culinárias e de preparo de alimentos para fins terapêuticos e estéticos, e sua relação com a dieta equilibrada. Análise da composição química dos alimentos e seu valor nutricional.					
42. OBJETIVO GERAL					
Conhecer os princípios e fundamentos da gastronomia terapêutica;					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Identificar os benefícios dos alimentos e nutrientes para a saúde;					
Aprender técnicas culinárias específicas para o preparo de alimentos em dietas especiais.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Composição química dos alimentos e seus nutrientes;					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					
<ul style="list-style-type: none">SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)					

- AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)
- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 set. 2023.

TEICHMANN, Ione. Cardápios: técnicas e criatividade. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2009. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 set. 2023.

SEQUERRA, Lucia (Organizadora). Gastronomia Hospitalar. São Paulo: Pearson, 2018. 151 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/185520>

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/2958>

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

SEQUERRA, Lucia (org.). Cozinha fria e garde manger. São Paulo: Pearson, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	15147 - TECNOLOGIA E MARKETING DE ALIMENTOS				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
SEMESTRE		PERÍODO	3º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA		MODALIDADE DO CURSO
80h	X				EaD
1. EMENTA					
Estudo dos processos tecnológicos aplicados aos alimentos e suas relações com o marketing, englobando aspectos relacionados à produção, embalagem, distribuição e comercialização. Análise de tendências de consumo e comportamento do consumidor.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender os processos tecnológicos envolvidos na produção e comercialização de alimentos.					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Identificar as tendências de consumo e comportamento do consumidor na área de alimentos.					
Compreender a relação entre tecnologia e marketing na indústria alimentícia.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Introdução à tecnologia de alimentos.					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					
<ul style="list-style-type: none">SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)					

- AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)
- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUGUSTO, Pedro Esteves Duarte. Princípios de tecnologia de alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 set. 2023.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL. Brasil Food Trends 2020. São Paulo: ITAL/FIESP, 2010. 173 p. Disponível em: http://www.brasilfoodtrends.com.br/Brasil_Food_Trends. Acesso em 25/02/2020.

PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial: Fundamentos e Métodos. Atheneu, 2015. 171 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/168164>

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PASTORE, Gláucia Maria; BICAS, Júliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto. **Biotecnologia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

ALVES, Elizeu Barroso. **Consumo e sociedade**: um olhar para a comunicação e as práticas de consumo. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO - NEPA. **Tabela brasileira de composição dos alimentos - TACO**. 4ed. 161p. Campinas: 2011. Disponível em: <http://www.nepa.unicamp.br/taco>.

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	15148 - BROMATOLOGIA E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
SEMESTRE		PERÍODO	3º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA		MODALIDADE DO CURSO
40h	X				EaD
1. EMENTA					
Estudo da composição química dos alimentos, sua relação com o metabolismo humano e suas implicações na saúde. Métodos de análise de alimentos e avaliação da qualidade nutricional.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender a composição química dos alimentos e sua relação com o metabolismo humano;					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Conhecer os métodos de análise de alimentos e de avaliação da qualidade nutricional.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Composição dos alimentos: carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais;					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					
<ul style="list-style-type: none">SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)					

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAJOLO, F. M.; MERCADANTE, A. Z. Química e bioquímica dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2018. v. 2. Disponível in: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/180465>

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/171491>

VASCONCELOS, V. G. Bromatologia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016 . Disponível em: Biblioteca Virtual (bvirtual.com.br)

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

REICHMANN, Michelle Teixeira Frota. Biodisponibilidade de nutrientes. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

Bromatologia. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2018. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

MORAN, L. et al. Bioquímica. 5. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. <https://gestor.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/4233/pdf> ou <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/4233/pdf/0?code=EuCZAIZMO2sPpMvQ9MD24LZ8icIX17ZAon+F/lshw5DKJ1xVeXqcm0APu5M4d0P0HYSDcbDI67rOZqHOQQ2Dxg>