



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Medicina	<b>SIGLA:</b> FAMED	
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 00 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 horas	<b>CH TOTAL:</b> 30 horas

### 1. OBJETIVOS

Atuar ativamente no processo de aprendizagem;

Reconhecer a necessidade do aperfeiçoamento contínuo baseado em evidências científicas e saberes populares;

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho;

Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas;

Identificar, articular e aplicar o conhecimento sobre a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos;

Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Conhecer e aplicar os diferentes processos relativos às tecnologias de alimentos;

Empregar o controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

Identificar conflitos de interesse entre indústria de alimentos e sociedade

Identificar a alimentação como um direito humano;

Incorporar os princípios e fundamentos de SAN, SA e Direito Humano à alimentação adequada e saudável na atuação profissional;

Identificar os impactos das ações do setor de alimentos e escolhas alimentares na SAN;

Realizar atividades que fortaleçam a SAN, valorizando alimentos regionais e os elementos da cadeia alimentar;

Reconhecer os papéis e a multidisciplinaridade na construção das ações de SAN e na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à construção coletiva em ações promotoras de saúde;

Planejar e implementar atividades intersetoriais para promoção da SAN;

Identificar os atores e os componentes dos sistemas alimentares;

Conhecer as diferentes possibilidades de produção de alimentos (tradicional, agroecologia, agroflorestal e outros);

Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional;

Identificar os determinantes sociais da saúde e suas relações com a EAN;

Analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação, no estado nutricional, na saúde e na doença de indivíduos e coletividades para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN;

Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações;

Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar;

Identificar e reconhecer a intersetorialidade presente nas ações de EAN;

Formular e executar programas de EAN.

## 2. **EMENTA**

Sistemas alimentares sustentáveis. Produção, distribuição, aquisição, armazenamento e consumo de alimentos; diagnóstico de locais de comercialização de alimentos produzidos pela agricultura familiar; avaliação de sistemas alimentares sustentáveis: agroecologia e agricultura familiar.

## 3. **PROGRAMA**

Produção agroecológica de alimentos pela agricultura familiar;

Colheita de alimentos;

Comercialização de alimentos da agricultura familiar;

Armazenamento adequado dos diferentes alimentos;

Boas práticas de manipulação dos alimentos;

Consumo de alimentos da agroecologia e agricultura familiar;

Descarte de alimentos;

## 4. **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DOMENE, S.M.A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

## 5. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CANDIDO, C. C. **Guia técnico de nutrição e dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520453919. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919/>. Acesso em: 08 set. 2022.

FITNESS, A. **Como, logo existo**. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520461495. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520461495/>. Acesso em: 08 set. 2022.

MARGONARI; Y. **A arte de nutrir nas grandes cidades**. São Paulo: Editora

Manole, 2009. E-book. ISBN 9788520459447. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520459447/>. Acesso em: 08 set. 2022

MCWILLIAMS, M. **Alimentos: Um Guia Completo para Profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E- book. ISBN 9788520451649. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649/>. Acesso em: 08 set. 2022.

VENTURI, I; ANNA, L C S.; SCHMITZ, J F.; et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>. Acesso em: 08 set. 2022

## 6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa  
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo  
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3540083** e o código CRC **CE0CB0CD**.