



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Sustentabilidade	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina		SIGLA: FAMED
CH TOTAL TEÓRICA: 00 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Desenvolver ações de extensão junto à comunidade sobre alimentação e sustentabilidade.

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, à cidadania e à qualidade de vida.

Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta e utilização de dados, e ao gerar informações.

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

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

Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da utilização de metodologias participativas.

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

Utilizar os conhecimentos sobre higiene dos alimentos e do ambiente para ações de redução de riscos de doenças transmitidas por alimentos.

Planejar e executar cardápios considerando o conceito de sustentabilidade, de manejo adequado de resíduos e o aproveitamento integral dos alimentos.

2. EMENTA

Planejamento e implementação de projetos de sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição. Oficinas culinárias com a comunidade sobre higiene, conservação e aproveitamento integral dos alimentos.

3. PROGRAMA

Planejamento e implementação de projetos de sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição para diminuição do desperdício de alimentos.

Ações sustentáveis para a gestão de resíduos sólidos em unidades de alimentação e nutrição e cozinhas domésticas.

Aproveitamento integral e diminuição do desperdício de alimentos em cozinhas domésticas.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. **Seleção e preparo de alimentos**: gastronomia e nutrição. São Paulo: Editora Metha, 2014.

CARELLE, A.C.; CÂNDIDO, C.C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>. Acesso em: 08 set. 2022.

DA-SILVA, S.M.C.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 4. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>. Acesso em: 08 set. 2022.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2011.

CHESSER, J.W.; CULLEN, N.C. **Gestão em serviços de alimentação**: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451700. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>. Acesso em: 08 set. 2022.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>. Acesso em: 08 set. 2022.

TEXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007.

VIEIRA; M.N.C; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. São Paulo: Editora Guanabara Koogan, 2012.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa

Catarina Machado Azeredo

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 16:03, 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 16:41, 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, informando o código verificador **3540175** e o código CRC **C04F58CA**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3540175