

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
SAUDE	NUTRIÇÃO	3°/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
Alimentação e cultura	JEANDSON MORAES DA SILVA	

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
2	20--h	--h	--h	--h	20--h	40h

EMENTA
Elementos psicológicos, históricos e sociais envolvidos no processo de alimentação, nutrição e direito humano à alimentação adequada.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG 01	Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para eles. Realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética.
CG 03	Assumir posição de liderança, participação social, tendo em vista o bem-estar da comunidade, oferecendo atendimento integral visando saúde física, emocional e espiritual. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
CG 04	Demonstrar disposição, atitude investigativa, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente e apresentar as soluções mais adequadas para os problemas dos indivíduos grupos populacionais, o desenvolvimento e/ou transformação da realidade estudada, com evidência científica.
CE 01	Atuar multi, inter e transdisciplinarmente, identificar dados e condições clínicas dos sujeitos e grupos, desenvolvendo atenção dietética em todos os níveis de atenção, com ações preventivas e curativas, individuais e coletivas, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, com vistas a

BAHIA	promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, considerando novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho.
CE 02	Reconhecer-se como educador em saúde, atuando em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

As unidades de aprendizagem deste semestre irão habilitar o estudante a propor e desenvolver atividades de serviços desinteressado à comunidade de forma a colocar em prática o aprendido. Para este fim, eles devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

UNIDADES :

- Perspectiva Histórica e Cultural da Alimentação
- Aspectos Históricos da Alimentação na Pré-história e Antiguidade
- Humanização do Ato de se alimentar
- Modelos Alimentares e Identidades Culturais
- História da Gastronomia
- História da Alimentação no Brasil
- Guia alimentar brasileiro para a população adulta
- História da Alimentação na Bahia
- Alimentação e tempos modernos
- A transformação do processo de consumo de alimentos
- Industrialização dos Alimentos e das Refeições
- Alimentação e Saúde – A Tônica do Século XXI
- Costumes contemporâneos: o restaurante e a lanchonete, o fast e o slow food
- Mídia e Alimentos
- Padrões Culturais de Consumo Alimentar e Implantação de Novos Hábitos e

Alimentos

ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Para a potencialização da aprendizagem, nesse módulo, foi incorporado o Projeto Integrador (PI), que contribui para qualificação dos processos de pesquisa, centrados no levantamento de demandas reais, relativas a vida profissional, com ênfase na interdisciplinaridade. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, PI e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263773
- SPINK, Mary Jane P. **Psicologia social e saúde: práticas, saberes e sentidos**. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. 339 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=201758
- ABRANDH. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: Editora Abrandh, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268788

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CONTRERAS, M. **Alimentação Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Editora Focruz, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263939
- GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. São Paulo: Barueri, Editora Manole, 2012. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444566>
- MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLLAÇO, J (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos Latino-Americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268791
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263785
- MICHENER, H. Andrew; DELAMATER, John D.; MYERS, Daniel J. **Psicologia social**. Tradução de Eliane Fittipaldi, Suely Sonoe Murai Cuccio. São Paulo: Thomson, 2005. 761 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=23361

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**, autor; Elaine de Azevedo, Jan-Apr 2017
<https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5bjvQVgqXdNYn9jYQgL/?lang=pt>
- **Alimentação e cultura como campo científico no Brasil**, autores; Juliana Klotz, SilvaShirley Donizete, Prado Maria Claudia Veiga Soares, Carvalho Tatiane Freire Silva e Ornelas Patrícia França de Oliveira.
<https://www.scielo.br/j/physis/a/sHqKVTLdSdxwrHt4wfYBG4Q/?lang=pt>