

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU

1. FICHA TÉCNICA DO CURSO

Nomenclatura do curso: Alimentos, nutrição e saúde no espaço escolar

Título: Especialista em Alimentos, nutrição e saúde no espaço escolar

Coordenador: Profa. Dra. Érika Marafon Rodrigues Ciacchi – CPF: 258.880.038-67. Vínculo: Dedicção exclusiva

Vice-coordenador: Supervisor: Andrea Ciacchi – CPF: 569.744.004-97. Vínculo: Dedicção exclusiva.

Esta modalidade de curso de especialização, inserida no âmbito do Programa de Formação Inicial e Continuada de Profissionais do Magistério/COMFOR/MEC, não prevê a existência da figura do vice-coordenador de curso, mas sim de um supervisor.

Área do curso: Educação em saúde

Tipologia: Especialização

Periodicidade: quinzenal (curso novo – proposta única)

Previsão início das atividades: 17 de abril de 2015

Previsão conclusão: 30 de julho de 2016 (maio, junho e julho – elaboração de TCC)

Público Alvo: professores do ensino fundamental e médio da rede municipal e estadual de Foz de Iguaçu e municípios limieiros; licenciados para o Ensino Fundamental e Médio (Ciências Biológicas, Química, Física, Educação Física, Pedagogia); gestores da saúde que atuem no campo da educação e da educação com atuação no campo da saúde; nutricionistas; bacharéis em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Requisitos exigidos para seleção: graduação com interface no campo da educação alimentar e/ou segurança nutricional (graduados em Nutrição ou Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar), licenciados para o Ensino Fundamental e Médio, gestores da educação e da saúde.

Número de vagas oferecidas: 50

Carga horária do curso: 360 horas presenciais

Organização dos módulos: 24 módulos com 15 h/a cada.

Forma de oferta: presencial

Local de desenvolvimento das atividades: Faculdade União das Américas (Uniamérica) – Endereço: Av. Tarquínio Joslin dos Santos, 1000 - Jd. Universitário, Foz do Iguaçu - PR, 85870-650

Turno das atividades: sexta (noturno) e sábado (matutino e vespertino)

Cronograma de aulas:

aulas	DISCIPLINA	INÍCIO 2015	TÉRMINO O 2016	HORÁRIO	Professores
01	Aula inaugural - Ser humano, saúde e cuidado nutricional	17 de abr	18 de abr	19H – 22:30H / 8H-17H	Erika M. R. Ciacchi (UNILA) e Rosemary Jane Carvalho (CESUFOZ)

02	Alimentação e cultura: alimentos de outros tempos e de hoje	08 de mai	09 de mai	19H – 22:30H / 8H-17H	Anaxsuell Fernando da Silva (UNILA) e Andrea Ciacchi (UNILA)
03	O natural, o industrializado e as transformações dos alimentos, da mente e do corpo	22 de mai	23 de mai	19H – 22:30H / 8H-17H	Amélia Dreyer Machado (UFFS)
04	Crianças e adolescentes na cultura alimentar contemporânea	05 de jun	06 de jun	19H – 22:30H / 8H-17H	Rozane Bleil (UFFS)
05	Legislação sobre a venda de alimentos nas cantinas	19 de jun	20 de jun	19H – 22:30H / 8H-17H	Rodne de Oliveira Lima (UNILA)
06	Rotulagem nutricional e a sua utilização no cotidiano e nas escolhas alimentares	03 de jul	04 de jul	19H – 22:30H / 8H-17H	Jucieli Weber (UFFS)
07	Ações governamentais de educação alimentar no âmbito escolar	17 de jul	18 de jul	19H – 22:30H / 8H-17H	Rozane Marcia Triches (UFFS)
08	Políticas de alimentação e nutrição	31 de jul	01 de ago	19H – 22:30H / 8H-17H	Rozane Marcia Triches (UFFS)
09	Guias alimentares para a população na América Latina com enfoque nos ciclos vitais	14 de ago	15 de ago	19H – 22:30H / 8H-17H	Soraia Younes (UNIAMÉRICA)
10	Necessidade nutricional de crianças e adolescentes – a transformação do nutriente em porção de alimento	28 de ago	29 de ago	19H – 22:30H / 8H-17H	Rovana Paludo Toyama (UNIAMÉRICA)
11 12	Grupos alimentares e antioxidantes	11 de set 25 de set	12 de set 26 de set	19H – 22:30H / 8H-17H 19H – 22:30H / 8H-17H	Clenise Maria Reis Capellani dos Santos (UNIAMÉRICA) Eloá Koehnlein (UFFS)
13	A utilização biológica dos alimentos: da digestão à produção de energia	09 de out	10 de out	19H – 22:30H / 8H-17H	Gleisson Alisson Pereira de Brito (UNILA)
14 15	Desnutrição, obesidade, dislipidemias e hipertensão arterial entre crianças e adolescentes	23 de out 06 de nov	24 de out 07 de nov	19H – 22:30H / 8H-17H 19H – 22:30H / 8H-17H	Márcia Nishiyama (UFFS) Regina Maria G Dias (UNILA)
16	Higiene alimentar e corporal	20 de nov	21 de nov	19H – 22:30H / 8H-17H	Cassiani Tasca Gotama (UFFS)
17	Determinantes psicossociais do comportamento alimentar	04 de dez	05 de dez	19H – 22:30H / 8H-17H	Robson Zazula (UNILA)
18 19	Estratégias promotoras de saúde e metodologias ativas de educação alimentar no contexto escolar	18 de dez 12 de fev de 2016	19 de dez 13 de fev	19H – 22:30H / 8H-17H 19H – 22:30H / 8H-17H	Ellen Kayumi Mariano Sawazaki (UNIAMÉRICA) e Clenise Maria Reis Capellani dos

					Santos (UNI-AMÉRICA)
20 21	A valorização do alimento caseiro e da alimentação escolar como estratégia de educação e segurança alimentar	26 de fev de 2016 11 de mar de 2016	27 de fev 12 de mar	19H – 22:30H / 8H-17H 19H – 22:30H / 8H-17H	Soraia Younes (UNIAMÉRICA) e Rosemary J. M. Carvalho (CESUFOZ)
22	Cardápios das escolas e combinações de nutrientes	01 de abr de 2016	02 de abr	19H – 22:30H / 8H-17H	Elis Carolina de Sousa Fatel (UFFS)
23	Horta escolar	15 de abr de 2016	16 de abr	19H – 22:30H / 8H-17H	Exzolvildres Queiroz Neto (UNILA)
24	Encerramento dos módulos - Espaço de debate para os temas de alimentação, nutrição e saúde por demanda espontânea relacionados ao trabalho de conclusão de curso.	29 de abr de 2016	30 de abr de 2016	19H – 22:30H / 8H-17H	Erika M. R. Ciacchi (UNILA) e Rosemary J. M. Carvalho (CESUFOZ)

Cronograma do Curso:

Período de matrículas no curso	30/03/2015	02/04/2015
Início das aulas	17/04/2015	
Término da especialização	30/07/2016	
Apresentação de TCC	24/06/2016	
Processo seletivo	09/03/2015	08/04/2015
Publicação de edital	09/03/2015	
Inscrições	09/03/2015	22/03/2015
Inscrições homologadas	23/03/2015	
Divulgação do resultado preliminar da seleção	25/03/2015	
Prazo para interposição de recurso	26/03/2015	
Divulgação do resultado final	27/03/2015	

2. JUSTIFICATIVA DO CURSO

Este curso está inserido no Programa de Formação Inicial e Continuada de Professores e demais profissionais de educação, implementado pela Secretaria de Educação Básica do MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (SEB/MEC), que foi adotado pela UNILA, através do Edital da PROGRAD 011/2014, de 4 de fevereiro de 2014, através do qual a nossa instituição estabeleceu critérios e procedimentos “para a seleção de projetos de formação continuada de professores, profissionais e gestores para Educação Básica, no marco da Rede Nacional de Formação Continuada dos Profissionais do Magistério da Educação Básica Pública – Renaform (Portaria MEC nº. 1.328, de 23 de setembro de 2011), por meio da Ação 20RJ, Matriz 2014, do Ministério da Educação”.

A formação inicial e continuada de professores da Educação Básica está inserida entre as

prioridades do Ministério da Educação, postas no Plano de Desenvolvimento da Educação. Paralelamente a isso, o MEC estimula ações educativas relacionadas à alimentação, nutrição e saúde veiculadas por materiais didáticos, sobretudo na disciplina de Ciências no Ensino Fundamental, e intermediadas pelos professores das séries iniciais. Temas de nutrição e saúde, fortalecidos pelos atuais debates da segurança e soberania alimentar e nutricional, têm integrado mobilizações de vários setores da sociedade civil e acadêmica, inclusive nos marcos das políticas intersetoriais do governo federal do Brasil (MS, MDS, MEC e MCTI).

As escolas têm demonstrado, de maneira expressiva, dedicação na produção de atividades e reflexões sobre o tema atendendo, dessa forma, a uma das diretrizes postas pela Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a “inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional” (BRASIL, 2009).

Além das estratégias convencionais de ensino para a educação nutricional no ambiente das aulas, as cantinas, mediante a regulamentação da venda de alimentos, e cozinhas das escolas, têm também assumido papéis preponderantes nas ações de promoção da alimentação saudável. Outros debates acerca da temática têm sido promovidos pelas iniciativas das Escolas Promotoras de Saúde, com experiências bem exitosas nesse campo (OPS/OMS, 2003; BEZERRA, 2009).

Antes que a Política Nacional de Alimentação Escolar apontasse os seus princípios e as suas diretrizes, os Parâmetros Curriculares Nacionais já mencionavam o tema saúde como um elemento transversal no ensino fundamental sendo que os protagonistas dessa difusão seriam os professores da disciplina de Ciências.

A proposta deste Curso de Especialização foi desenvolvida no sentido de atender aos textos políticos, mas não só. Foi pensada, sobretudo, para subsidiar e potencializar os conhecimentos dos professores responsáveis por essa abordagem teórica que, em muitas circunstâncias, também são práticas.

Os materiais didáticos, em especial os da área das Ciências Naturais, têm apresentado conteúdos específicos e complexos do campo da Nutrição para os quais os professores precisam de interlocução e apoio para esse empoderamento teórico e metodológico.

Cabe destacar que esta proposta foi aprovada em 21 de agosto de 2014 pelo Coordenador Geral do Ensino Fundamental da Secretaria da Educação Básica/MEC tendo como parecer que o referido “curso está de acordo com as políticas relativas à Educação Integral para o Ensino Fundamental, com orçamento e metodologia adequados à formação”. Em 22 de agosto de 2014, a proposta foi também aprovada na Diretoria de Currículos e Educação Integral da mesma Secretaria com o parecer de que o “projeto está de acordo com a Lei 12.919 de 24 de dezembro de 2013 e apoia a implementação da política pública de Educação Integral para as regiões de fronteira. Sendo o coordenador de curso designado pelo COMFOR, o Projeto está validado por este Comitê (Resolução do Comitê Gestor da Política Nacional de Formação Inicial e Continuada de Profissionais da Educação Básica nº 1 de 17 de agosto de 2011)”, sendo o “projeto aprovado para execução”.

Por fim, a proposta também se adequa a várias linhas da missão da UNILA, quando estabelece um forte elo de relacionamento político e educacional com o seu território (especificamente, a cidade de Foz do Iguaçu), que se reforça mais ainda neste momento histórico em que a nossa instituição aumenta muito significativamente o número das suas licenciaturas (sinalizando, assim, para a necessidade de se conectar mais efetivamente aos cenários da educação básica e do ensino médio) e, também, com a criação do curso de Medicina, amplia a sua inserção nas áreas da saúde e da educação em saúde.

Cabe também informar que a coordenadora e idealizadora do curso é Nutricionista, com mestrado na área de educação alimentar e nutricional e doutorado em educação em saúde.

3.OBJETIVO GERAL

- Potencializar a prática pedagógica de professores das séries iniciais do ensino fundamental das escolas municipais de Foz de Iguaçu quanto ao ensino de temas de alimentação, nutrição e saúde tendo como aportes os materiais didáticos da área de Ciências.

3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Habilitar os professores para o ensino de temas de alimentação e nutrição, fomentando habilidades para a proposição de estratégias de promoção da alimentação saudável no âmbito escolar.

- Fornecer subsídios metodológicos para dinâmicas ludopedagógicas na abordagem da educação alimentar entre alunos do 4º e 5º anos do ensino fundamental das escolas públicas do município de Foz de Iguaçu.

- Oferecer aos professores elementos para a elaboração de aulas que os habilitem para uma problematização junto aos escolares sobre os aspectos culturais, sociais e fisiológicos da alimentação e nutrição, para que os alunos se tornem sujeitos críticos de seu comportamento alimentar.

- Ampliar o conhecimento dos professores acerca do desenvolvimento e crescimento na infância e adolescência relacionados às necessidades nutricionais específicas para os ciclos vitais das séries trabalhadas.

4. METODOLOGIA

O Curso de Especialização em Alimentos, nutrição e saúde no espaço escolar se propõe a desenvolver aulas teóricas considerando que os cursistas tenham um papel ativo e coletivo na produção do conhecimento. As estratégias do ensino nessa especialização serão:

- *Leitura de textos científicos*: essa estratégia permite a discussão aprofundada da alimentação e nutrição como temas transversais no currículo do ensino fundamental e potencializa o conhecimento já adquirido pelos professores.

- *Leitura e análise crítica de discursos publicitários e reportagens*: por meio da apresentação de situações do cotidiano veiculadas pela mídia (jornalística ou televisiva) sobre nutrição e saúde, os professores serão convidados a refletir sobre a complexidade das informações sobre saúde e das regras e padrões alimentares veiculados e adotados pela sociedade.

- *Leitura e análise dos textos políticos*: apresentar documentos governamentais que promovem os princípios e diretrizes para uma alimentação saudável no âmbito escolar de modo que os professores possam fazer a correlação destes com as práticas alimentares dos escolares e ações de promoção à saúde.

- *Casos motivacionais*: a partir de situações-problema os estudantes serão convidados a identificar os fatores causais de determinado evento relacionado à nutrição e saúde para o levantamento de estratégias e ações educativas junto à equipe escolar.

O curso está estruturado em cinco eixos pedagógicos com carga horária total de 360 (trezentos e sessenta) horas sendo que a sua duração corresponde a 12 (doze) meses com dedicação quinzenal por parte do aluno. Os eixos são: I – O ser humano, a saúde e suas práticas alimentares; com quatro componentes distribuídos em 60 horas, II – Legislação e políticas de alimentação e

nutrição; com quatro componentes distribuídos em 60 horas, III – Necessidades nutricionais da criança e do adolescente e principais doenças relacionadas à alimentação inadequada; com seis componentes distribuídos em 120 horas, IV – Educação alimentar e nutricional; com cinco componentes distribuídos em 105 horas e, por fim, V- Tópicos especiais em alimentação, nutrição e saúde para elaboração do TCC; com 15 horas.

Ao final de cada módulo, cada docente ficará responsável pela redação de um capítulo sobre a temática desenvolvida em sala para compor um livro que será entregue aos cursistas ao final da especialização.

Nas Bibliografias básicas e complementares das disciplinas, encontram-se vários textos que remetem ao contexto latino-americano mais amplo, para além do horizonte apenas brasileiro. Em que pese o fato de que este curso se dirige a professores da rede pública de Foz do Iguaçu, entende-se que um curso com a chancela da UNILA não poderia se furtar a oferecer aos seus discentes esse diferencial.

5. DISCIPLINAS E SEUS RESPECTIVOS PROFESSORES

EIXOS TEMÁTICOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA	PROFESSOR-PESQUISADOR
I – O ser humano, a saúde e suas práticas alimentares 60h	<i>1. Módulo introdutório - Ser humano, saúde e cuidado nutricional</i>	15h	Erika M. R. Ciacchi (UNILA) e Rosemary Jane Carvalho (CESUFOZ)
	<i>2. Alimentação e cultura: alimentos de outros tempos e de hoje</i>	15h	Anaxsuell Fernando da Silva (UNILA) e Andrea Ciacchi (UNILA)
	<i>3. O natural, o industrializado e as transformações dos alimentos, da mente e do corpo</i>	15h	Amélia Dreyer Machado (UFFS)
	<i>4. Crianças e adolescentes na cultura alimentar contemporânea</i>	15h	Rozane Bleil (UFFS)
II – Legislação e políticas de alimentação e nutrição 60h	<i>1. Legislação sobre a venda de alimentos nas cantinas</i>	15h	Rodne de Oliveira Lima (UNILA)
	<i>2. Rotulagem nutricional e a sua utilização no cotidiano e nas escolhas alimentares</i>	15h	Jucieli Weber (UFFS)

	<i>3. Ações governamentais de educação alimentar no âmbito escolar</i>	15h	Rozane Marcia Triches (UFFS)
	<i>4. Políticas de alimentação e nutrição</i>	15h	Rozane Marcia Triches (UFFS)
III – Necessidades nutricionais da criança e do adolescente e principais doenças relacionadas à alimentação inadequada 120h	<i>1. Guias alimentares para a população na América Latina com enfoque nos ciclos vitais</i>	15h	Soraia Younes (UNIAMÉRICA)
	<i>2. Necessidade nutricional de crianças e adolescentes – a transformação do nutriente em porção de alimento</i>	15h	Rovana Paludo Toyama (UNIAMÉRICA)
	<i>3. Grupos alimentares e antioxidantes</i>	30h	Clenise Maria Reis Cappellani dos Santos (UNIAMÉRICA) Eloá Koehnlein (UFFS)
	<i>4. A utilização biológica dos alimentos: da digestão à produção de energia</i>	15h	Gleisson Alisson Pereira de Brito (UNILA)
	<i>5. Desnutrição, obesidade, dislipidemias e hipertensão arterial entre crianças e adolescentes</i>	30h	Márcia Nishiyama (UFFS) Regina Maria G Dias (UNILA)
	<i>6. Higiene alimentar e corporal</i>	15h	Cassiani Tasca Gotama (UFFS)
IV – Educação alimentar e nutricional 105h	<i>1. Determinantes psicossociais do comportamento alimentar</i>	15h	Robson Zazula (UNILA)

	2. <i>Estratégias promotoras de saúde e metodologias ativas de educação alimentar no contexto escolar</i>	30h	Ellen Kayumi Mariano Sawazaki (UNIAMÉRICA) e Clenise Maria Reis Capellani dos Santos (UNIAMÉRICA)
	3. <i>A valorização do alimento caseiro e da alimentação escolar como estratégia de educação e segurança alimentar</i>	30h	Soraia Younes (UNIAMÉRICA) e Rosemary J. M. Carvalho (CESUFOZ)
	4. <i>Cardápios das escolas e combinações de nutrientes</i>	15h	Elis Carolina de Sousa Fatel (UFFS)
	5. <i>Horta escolar</i>	15h	Exzolvildres Queiroz Neto (UNILA)
V- Tópicos especiais em alimentação, nutrição e saúde para elaboração do TCC 15h	1. <i>Espaço de debate para os temas de alimentação, nutrição e saúde por demanda espontânea relacionados ao trabalho de conclusão de curso</i>	15h	Erika M. R. Ciacchi (UNILA) e Rosemary J. M. Carvalho (CESUFOZ)
TOTAL		360h	

6. EMENTAS

EIXO I – O ser humano, a saúde e suas práticas alimentares - 60h

1.1 Ser humano, saúde e cuidado nutricional (15h/a)

Ementa: Concepção de ser humano, educação e saúde e o direito humano à alimentação adequada como um elementos para a concretização do cuidado nutricional. A comunicação em saúde como direito fundamental. Estratégias de cuidado nutricional.

Bibliografia:

1. FREIRE, P. **Educação e mudança**. 24a Ed. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 2001.
2. NUNES, M.S. **O direito fundamental à alimentação e o princípio da segurança**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
3. ROSA, E.; BURITY, V.A.; CONTI, I.L. **Derecho humano a la alimentación en America Latina**. Passo Fundo: Gráfica Editora Berthier, 2004.
4. VALENTE, F.L.S. **Direito humano a alimentação: direitos e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.
5. WRIGHT, J.T.C. (Coord.). **A saúde no Brasil e na América Latina**. São Paulo: Fundação FIA, 2008. (Disponível online).

I.2 Alimentação e cultura: alimentos de outros tempos e de hoje (15h/a)

Ementa: Aspectos culturais das práticas alimentares. O processo de escolha dos alimentos. Abordagem das práticas alimentares sob a ótica social, cultural e religiosa, reconhecendo a alimentação, os costumes e tradições como fatores vitais do ser humano e sua inter-relação com o meio.

Bibliografia:

1. CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. (Disponível online)
2. GODOY, S.A.S.; MELENDEZ TORRES, J. M. (Coord.). **Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales**. México; CIAD, 2008. (Disponível online).
3. GRACIA ARNAIZ, M. **Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinares**. Tarragona: URV, 2012. Disponível online.
4. JESUS CONTRERAS, H.; GRACIA ARNAIZ, M. **Alimentacion y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004.
5. LARAIA, R.B. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

I.3. O natural, o industrializado e as transformações dos alimentos, da mente e do corpo (15h/a)

Ementa: O início da industrialização dos alimentos. Aditivos químicos nos alimentos industrializados e a sua relação com a saúde. Processos industriais dos alimentos: conservas, cozimento, defumação, salga. Alimentos *in natura* versus o consumo de industrializados e o impacto na vida das pessoas.

Bibliografia:

1. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2009.
2. FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
3. LESSOF, M.H. **Alergia e intolerância a los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1996
4. ORDÓNEZ, J.A.P. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. São Paulo: Artmed, 2005.
5. POLLAN, M. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2013.

I.4. Crianças e adolescentes na cultura alimentar contemporânea (15h/a)

Ementa: Conceito de cultura e diversidade voltado para a antropologia da alimentação. As especificidades culturais, representações simbólicas, as tradições e as experiências inerentes às práticas e escolhas alimentares. A alimentação como meio de expressão identitária.

Bibliografia:

1. AZAMBUJA, L. B. **Forno e fogão: como no tempo de nossos avós**. Edição bilíngue. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1999.
2. CHAUI, L.; CHAUI, M. S. **Professoras na Cozinha**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.
3. LOPES, P. A. **Modernidade Alimentar: In(e)volução simbólica do acto alimentar**. Lisboa:Colibri, 2006.
4. ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.
5. POULAIN, JP. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: EdUFSC, 2004.

II – Legislação e políticas de alimentação e nutrição - 60h

II.1. Legislação sobre a venda de alimentos nas cantinas (15h/a)

Ementa: Leis e projetos de lei sobre a venda de alimentos nas cantinas escolares no cenário brasileiro. Legislação brasileira sobre rotulagem nutricional. Cantina e alimentos industrializados. Riscos nutricionais relacionados à venda de alimentos em cantinas.

Bibliografia:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual das cantinas escolares saudáveis**: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. **Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil**: Experiências estaduais e municipais. Brasília, 2007.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário Oficial da União. 9 maio 2006.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil**: identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.
5. BRASIL. Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução Nº 38, de 16 de julho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, 2009.

II.2. Rotulagem nutricional e a sua utilização no cotidiano e nas escolhas alimentares (15h/a)

Ementa: A importância da rotulagem nutricional para o direcionamento de escolhas alimentares saudáveis. Elementos e produtos obrigatórios na composição da rotulagem. Rótulo como elemento de comunicação do consumidor.

Bibliografia:

1. CARVALHO, J.L.V. e cols. **Orientação para rotulagem de alimentos**. São Paulo: Embrapa, 2006.
2. PEREIRA, C.A.S. e cols. **Alimentos diet e light**: informação nutricional. Viçosa: UFV, 2003.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientação aos consumidores. Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2001.
4. NUNES, M.S. **O direito fundamental à alimentação e o princípio da segurança**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

II.3. Ações governamentais de educação alimentar no âmbito escolar (15h/a)

Ementa: Planejamento de programas e ações governamentais de educação alimentar e nutricional no âmbito escolar. Parcerias entre os equipamentos do município para o fortalecimento da promoção da saúde e enfrentamento dos problemas alimentares. Ações conjuntas das secretarias de saúde e

educação para monitoramento do estado nutricional e levantamento de práticas alimentares saudáveis.

Bibliografia:

1. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: CONSEA, 2006.
2. CZERESNIA, D.; FREITAS, C. M. de. **Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.
3. MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007. v. 1.
4. TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
5. TAKAGI, M.; SILVA, J. G.; BELIK, W. **Combate à fome e à pobreza rural**. São Paulo: Instituto cidadania, 2002.

II.4. Políticas de alimentação e nutrição (15h/a)

Ementa: A trajetória das Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil, bem como as políticas e ações de segurança alimentar. As ações de nutrição no âmbito da Política Nacional de Saúde. Os determinantes sociais dos problemas nutricionais no país. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a Política de Segurança Alimentar e Nutricional. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e o papel da vigilância nutricional.

Bibliografia:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.
2. CASTRO, J. **Geografia da Fome**. 9. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008
3. REZENDE, A. L. M. de. **Saúde, dialética do pensar e do fazer**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1989.
4. ROCHA, C; BURLANDY, L; MAGALHÃES, R. **Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013.
5. ROCHA, E.G. **Direito a alimentação**. São Paulo: LTR, 2011.

III – Necessidades nutricionais da criança e do adolescente e principais doenças relacionadas à alimentação inadequada - 120h

III.1. Guias alimentares para a população na América Latina com enfoque nos ciclos vitais (15h/a)

Ementa: As diretrizes dos guias alimentares latino-americanos. As mensagens veiculadas pelos guias alimentares voltadas às gestantes, lactentes, crianças, adolescentes e adultos.

Bibliografia:

1. ARAUJO, M. e cols. **Álbum fotográfico de alimentos**. São Paulo: Digital Books, 2014.
2. BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 210p. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php>. Acesso em: 15 jul. 2012.
3. FAO/ILSI. 1998. Taller sobre guías alimentarias basadas em alimentos (GABA) y educación en nutrición para el público. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el

- Caribe, Santiago de Chile. (www.rlc.fao.org/eventos/1998/noviembr/10058.htm)
4. LIMA, G. Z. **Saúde escolar e educação**. São Paulo: Cortez, 1985.
 5. VERDU, J. M. **Nutrición para educadores**. Madri: Diaz de Santos, 2005.

III.2. Necesidade nutricional de crianças e adolescentes – a transformação do nutriente em porção de alimento (15h/a)

Ementa: Caracterização dos grupos populacionais e da alimentação de escolares e adolescentes no contexto biológico e social e sua interface com as necessidades nutricionais estabelecendo a base necessária para a elaboração de planos alimentares. Principais nutrientes para o desenvolvimento e crescimento nessa faixa etária.

Bibliografia:

1. COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. Barueri: Manole, 2009.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S; RAYMOND, J.L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2012.
3. VITOLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
4. INSTITUTE OF MEDICINE. **Recommended Dietary Allowances**. 10. ed. Washington, DC: National Academy Press, 1989.
5. VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação à adolescência**. Rio de Janeiro: Reichmann& Affonso, 2008.

III.3. Grupos alimentares e antioxidantes (30h/a)

Ementa: O estudo dos macronutrientes, carboidratos, proteínas e lipídios, e micronutrientes, vitaminas e minerais no crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes. A importância da água nos processos metabólicos e na manutenção da vida. Os diversos regimes alimentares e sua interferência com a saúde. Classificação e função dos antioxidantes na promoção da saúde e sua importância nutricional e medicinal.

Bibliografia:

1. GALISA, M.S. **Nutrição - conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil LTDA, 2008.
2. COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
3. DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009.
4. FERREIRA, C. L. L. **Prebióticos e probióticos – atualização e prospecção**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5. RAMALHO, A. **Alimentos e sua ação terapêutica**. São Paulo: Atheneu, 2008.

III.4. A utilização biológica dos alimentos: da digestão à produção de energia (15h/a)

Ementa: Estudo dos principais sistemas corporais do ponto de vista anatômico e funcional mais diretamente ligados à nutrição. O estudo da fome e da saciedade sob o enfoque fisiológico. Os nutrientes de relevância na produção de energia. A relação entre os macronutrientes e exercício físico.

Bibliografia:

1. ANGELIS, R. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**.

- São Paulo: Atheneu, 2007
2. CASTRO, J. **Fome: um Tema Proibido**. Anna Maria de Castro (org.). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003
 3. CUKIER, C. **Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas**. 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2005
 4. McARDLE, W.D. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
 5. POVOA, H. **Nutrição cerebral**. 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2005

III.5. Desnutrição, obesidade, dislipidemias e hipertensão arterial entre crianças e adolescentes (30h/a)

Ementa: A transição nutricional no Brasil e as doenças contemporâneas dos ciclos vitais iniciais. A relação das doenças crônicas: desnutrição, obesidade, dislipidemias e hipertensão arterial com as práticas alimentares.

Bibliografia:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Saúde do adolescente: competências e habilidades / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas**. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2008. (Disponível online).
2. CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2009.
3. DAMASO, A. **Obesidade**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2009.
4. KAC, G.; SICHIERI, R. **Epidemiologia Nutricional**. 1. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.
5. SOARES, E.G. **Patologia nutricional**. Rio de Janeiro: Manole, 2009.

III.6. Higiene alimentar e corporal (15h/a)

Ementa: Estuda a higiene dos alimentos considerando matérias primas, processamento e manipulação, higiene ambiental, utensílios e equipamentos. Apresenta e discute sistemas de controle de qualidade para a atuação do nutricionista em segurança alimentar e na vigilância sanitária. Controle e profilaxia das doenças transmitidas por micro-organismos veiculados pelo alimento. Higiene de manipuladores de alimentos.

Bibliografia:

1. JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar – Boas práticas para os serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
2. JUCENE, C. **Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
3. NIGRO CONCEIÇÃO, J. A. (coord.). **Saúde escolar. a criança, a vida e a escola**. São Paulo: Sarvier, 1994.
4. SILVA JR, E.A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 1995.
5. SIRETT, D. **É hora de comer**. São Paulo: Nobel, 2008.

IV –Educação alimentar e nutricional - 105h

IV.1. Determinantes psicossociais do comportamento alimentar (15h/a)

Ementa: A contribuição da Psicologia no entendimento do comportamento alimentar. O contexto interdisciplinar e as relações psicossociais no campo da alimentação e saúde. Interação humana e relações interpessoal mediada pela comida. O estudo da fome e da saciedade sob o enfoque psicológico.

Bibliografia:

1. ALMEIDA, S.S e cols. **Psicobiologia do comportamento alimentar**. São Paulo: Rubio, 2013.
2. CLAUDINO, A.M. **Transtornos alimentares e obesidade**. São Paulo: Manole, 2007.
3. CARREIRO, D.M. **Alimentação e distúrbios de comportamento**. São Paulo: RPB, 2012.
4. PIMENTEL, A. **Nutrição psicológica – Desenvolvimento emocional infantil**. São Paulo: Summus, 2005.
5. SETIAN, N. **Obesidade na criança e no adolescente: buscando caminhos desde o nascimento**. São Paulo: Roca, 2007.

IV.2. Estratégias promotoras de saúde e metodologias ativas de educação alimentar no contexto escolar (30h/a)

Ementa: As etapas do processo educativo no alcance de estratégias promotoras de saúde. Diferenças entre os conceitos e ações de prevenção de doença e promoção da saúde. A escola promotora da saúde. A educação alimentar no cotidiano escolar como instrumento para o alcance do autocuidado nutricional. Técnicas de auto-avaliação do consumo alimentar.

Bibliografia:

1. BOOG, M.C.F. **Educação em Nutrição – Integrando Experiências**. Campinas: Komedi; 2014.
2. DIEZ-GARCIA, R.W. **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2011.
3. WOHLERT, A. P. e cols. **Nutrição & Pedagogia – o caminho do sucesso à educação alimentar e nutricional em escolas de educação infantil**. Porto Alegre: Nova Prova, 2007.
4. FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. **Educação nutricional na infância e na adolescência – Planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas**. São Paulo: RCN Editora, 2006.
5. LINDEN, S. **Educação Alimentar e Nutricional - Algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2011.

IV.3. A valorização do alimento caseiro e da alimentação escolar como estratégia de educação e segurança alimentar (30h/a)

Ementa: Os alimentos regionais brasileiros. Técnicas de preparo e formas de cocção de alimentos para melhor aproveitamento dos nutrientes. A valorização, a produção e a utilização dos alimentos caseiros para o fortalecimento da segurança e soberania alimentar. A alimentação escolar como refeição complementar e fundamental à necessidade energética e nutricional diária de crianças e adolescentes.

Bibliografia:

1. BOOG, M.C.F. **O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz**. Campinas: Komedi, 2008.

2. FERNANDES, L. **Merenda escolar**: direito à alimentação e fruição do direito à educação. Maceió: EDUFAL, 2009.
3. POLLAN, M. **Em defesa da comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.
4. RAMON MARTINEZ, J. **Nutricion y alimentacion en el âmbito escolar**. Madri: Ergon, 2011.
5. SENAC. **Sou merendeira** – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar. São Paulo: SENAC, 2013.

IV.4. Cardápios das escolas e combinações de nutrientes (30h/a)

Ementa: Planejamento, organização e aplicação dos cardápios alimentares em escolas. Organização e operação de cantinas e cozinhas escolares. Associações de preparações culinárias para a diversificação de nutrientes e o alcance da melhor biodisponibilidade nutricional. A importância de uma alimentação colorida. Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade.

Bibliografia:

1. DOMENE, S.M.A. **Técnica Dietética: Teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
2. NEPA/UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011.
3. ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
4. PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006.
5. SENAC. **Sou merendeira** – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar. São Paulo: SENAC, 2013.

IV.5. Horta escolar (15h/a)

Ementa: A horta escolar como ferramenta e eixo gerador da prática pedagógica na abordagem de temas sobre alimentação, nutrição e saúde. Planejamento e construção de hortas escolares. Preparo do solo e plantio de mudas e sementes. Experiências exitosas com hortas escolares.

Bibliografia:

1. BIANCO, S.; ROSA, A. C. M. **Hortas escolares**: o ambiente horta escolar como espaço de aprendizagem no contexto do ensino fundamental : livro do professor. 2. ed. Florianópolis: Instituto Souza Cruz, 2002.
2. BOOG, MCF. **O professor e a alimentação escolar**: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komedi, 2008.
3. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Ministério da Educação/Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. **Caderno 1: A horta escolar dinamizando o currículo da escola**. 2. Ed. Brasília: FNDE, 2001.
4. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Ministério da Educação/Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. **Caderno 2: Orientações para implantação e implementação da horta escolar**. 2. Ed. Brasília: FNDE, 2001.
5. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Ministério da Educação/Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. **Caderno 3: Alimentação e nutrição – caminhos para uma vida saudável**. 2. Ed. Brasília: FNDE, 2001.

V- Tópicos especiais em alimentação, nutrição e saúde para elaboração do TCC – 15h

V.1. Espaço de debate para os temas de alimentação, nutrição e saúde por demanda espontânea (15h/a)

Debate de temas livres e demandados antecipadamente pelos estudantes na semana anterior sobre alimentação, nutrição e saúde.

7. COORDENAÇÃO/TÍTULO/VÍNCULO COM A INSTITUIÇÃO e VICE-COORDENAÇÃO:

Coordenação do curso: Erika Marafon Rodrigues Ciacchi

Título: Doutora em Educação (UNICAMP)

Vínculo: Docente lotada no curso de Saúde Coletiva (também assume a coordenação de curso e ministra aulas no curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Dedicção Exclusiva

E-mail: erika.ciacchi@unila.edu.br

Vice-Coordenação do curso: **Supervisor:** Andrea Ciacchi

Título: Doutorado em Iberística - Estudos Ibéricos. Università di Bologna, UNIBO, Itália.

Vínculo: Docente lotado no curso de antropologia – Dedicção Exclusiva.

Esta especialização, pelo modelo dado pelas normas do Comitê Gestor de Formação Inicial e Continuada de Profissionais do Magistério/MEC e pela planilha do Sistema de Gestão de Bolsas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, não prevê a figura do vice-coordenador de curso.

8. CORPO DOCENTE/ VÍNCULO COM A INSTITUIÇÃO: ANEXAR LATTES RESUMIDO

Nome	E-mail/CPF/Vínculo
ANDREA CIACCHI Professor da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA). Formado em Antropologia na Universidade de Roma (1984), concluiu Mestrado em Letras na UFPB (1988), Doutorado em Estudos Ibéricos na Universidade de Bolonha (1993) e Pós-Doutorado no Departamento de Antropologia da UNICAMP (2005-2007). Atualmente, desenvolve pesquisas no campo da história intelectual e do pensamento antropológico, orientando mestres e doutores nos Programas de PG em Letras e em Sociologia da UFPB, em linhas de pesquisas como: Memória e Produção Cultural; e Sociologia da Cultura. Desde março de 2011 é professor colaborador do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia (PPGLS), no campus de Bragança da UFPA e desde 2013 é docente permanente do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos Latino-Americanos (IELA), aqui na UNILA.	andrea.ciacchi@unila.edu.br CPF 569.744.004-97 Vínculo: Efetivo
AMELIA DREYER MACHADO	amelia.machado@uffs.edu.br CPF 00851643809 Vínculo: Convidado externo
Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia (1990) e mestrado em Engenharia de Produção na área de concentração: Logística e Transporte pela Universidade Federal de Santa Catarina (2004). Atualmente é Professora Assistente do Curso de Nutrição de Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS Campus Realeza. Atua na área de Saúde Coletiva: Alimentação Coletiva e Atenção Básica à Saúde.	

CASSIANI GOTAMA TASCAcassiani.tasca@uffrs.edu.br

Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC (2007), Especialista em Docência para o Ensino Superior pela Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL (2009), graduada em Nutrição pela Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI (2003). Atualmente é Professor Assistente I do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS - Campus Realeza - PR, e do Curso de Pós Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional, na mesma universidade. É membro do Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional, e do Grupo de Pesquisa em Qualidade de Alimentos. Atua na área de Alimentação Coletiva, com ênfase na qualidade sensorial e higiênico-sanitária em alimentação hospitalar e escolar, segurança alimentar e nutricional e agricultura familiar.

CPF: 00458089966

Vínculo: Convidado externo

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOSclenisecs@uniamerica.br

Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Paraná (1984). Especialista em Nutrição Clínica pela UNOPAR, MBA em Gestão Hospitalar e Administração em Saúde (IPA), Especialista em Docência no Ensino Superior (UNIAMERICA). Mestre em Sociedade, Cultura e Fronteiras pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). Ministrando aula nas disciplinas de Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição I e II e Alimentação em Hotelaria na Faculdade União das Américas - UNIAMERICA (Foz do Iguaçu - PR). Na área clínica, experiência em Nutrição Enteral, e na área de Administração, ênfase em Administração em Serviços de Alimentação, atuando principalmente nos seguintes temas: consultoria, assessoria, implantação, planejamento de serviços de alimentação e certificação do APPCC.

CPF: 55247881915

Vínculo: Convidado externo

ELIS CAROLINA DE SOUZA FATELelis.fatel@uffrs.edu.br

Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Filadélfia (2001) e mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Londrina (2009). Doutoranda do programa em ciências da saúde da Universidade Estadual de Londrina. Atualmente é docente da área relacionada a gestão de unidades de alimentação para coletividades, do curso de Nutrição da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS). Foi coordenadora dos cursos de pós graduação de gestão de unidades de alimentação e nutrição com ênfase em gastronomia, gestão da alimentação escolar e do curso de Alta gastronomia: técnicas e qualidade - UNIFIL e docente e coordenadora do curso de Nutrição da UNIFIL. Foi gestora de desenvolvimento da empresa Apetit Serviços de Alimentação e supervisora operacional - Gran Sapore BR Brasil sendo esta a maior empresa em capital Nacional no ramo de refeições terceirizadas. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, atuando principalmente nos seguintes temas: controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição, estrutura física de uans, projetos de unidades de alimentação e nutrição e patologias estruturais de unidades de alimentação, gestão de custos, gestão de pessoas, inauguração de novos restaurantes, atendimento ao cliente, técnica dietética e docência.

CPF: 00586602917

Vínculo: Convidado externo

ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKIellen.kms@gmail.com

Possui graduação pela Faculdade União das Américas (2010), Especialização em Saúde Pública com Ênfase em Saúde da Família (2012), Especialização em Nutrição Clínica na Faculdade Assis Gurgacz (FAG) (2014),

CPF: 01088276903

Nome

E-mail/CPF/Vínculo

Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Saúde da Família e orientação/supervisão de estágios curriculares na área de experiência, experiência em Unidades de Alimentação e Nutrição, atualmente atuando na área clínica/docência. Professora do curso de Nutrição da Faculdade União das Américas (Uniamérica) em Foz do Iguaçu.

ELOA ANGELICA KOEHNLEIN

eloa.koehnlein@uffs.edu.br

Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário de Maringá (2007), Especialização em Nutrição e Metabolismo na prática Clínica pela Universidade Estadual de Londrina (UEL) (2009), Mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Maringá (UEM) (2011) e Doutorado em Ciência de Alimentos pela mesma instituição (2014). Atualmente é Professora Adjunta I do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Têm experiência na área de Nutrição Humana, Nutrição Clínica e Bioquímica da Nutrição com ênfase em Alimentos funcionais.

CPF: 00942805925

Vínculo: Convidado externo

ERIKA MARAFON RODRIGUES CIACCHI

erika.ciacchi@unila.edu.br

Possui graduação em Nutrição pela Universidade Metodista de Piracicaba (1998), Mestrado em Enfermagem pela Universidade Estadual de Campinas (2003), área de concentração Trabalho, Saúde e Educação direcionada à Educação Nutricional; e Doutorado em Educação, área de concentração Ensino e práticas culturais pela Universidade Estadual de Campinas (2013). Atualmente é professora da Universidade Federal da Integração Latino-Americana - UNILA. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Educação Nutricional, Diabetes, Obesidade, Avaliação Nutricional de coletividades e Segurança Alimentar e Nutricional.

CPF: 25888003867

Vínculo: Dedicção exclusiva

EXZOLVILDRES QUEIROZ NETO

queiroz.neto@unila.edu.br

Doutor em Engenharia Agrícola: Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável FEAGRI/UNICAMP (2011). Mestre em Administração: Gestão Social, Ambiente e Desenvolvimento DAE/UFLA (2006). Graduado em Geografia: Bacharelado e Licenciatura pela Universidade Federal de Minas Gerais (1994). Professor Adjunto II - Área de Desenvolvimento Rural da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA). Tem experiência na área de planejamento territorial, planejamento e gestão de projetos, gestão ambiental extensão rural, educação. O foco de interesse da pesquisa, atualmente, direciona-se aos processos de uso e ocupação do solo e da terra no espaço rural e periurbano; planejamento do território; desenvolvimento regional; economia do espaço rural, organização sócio-espacial da terra, planejamento da estrutura fundiária, planejamento e gestão de políticas públicas de desenvolvimento voltadas para o jovem no espaço rural.

CPF: 51577780663

Vínculo: Dedicção exclusiva

GLEISSON ALISSON PEREIRA DE BRITO

gleisson.brito@unila.edu.br

Doutorado em Biologia Celular e Molecular - Área de Concentração em Fisiologia - Universidade Federal do Paraná (UFPR). Mestrado em Biologia Celular e Molecular - Área de Concentração em Fisiologia - (UFPR). Graduação em Ciências Biológicas - UFPR. Graduação em Educação Física - Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR). Atualmente é professor adjunto na Universidade Federal da Integração Latino-Americana - UNILA. Área de atuação: Fisiologia endócrina e do metabolismo. Temas principais: Flexibilidade Metabólica, Ácidos graxos, Insulina, Imunometabolismo, Atividade Física.

CPF: 02947873998

Vínculo: Dedicção exclusiva

JUCIELI WEBERjucieli.weber@uffrs.edu.br

Possui graduação em Farmácia Bioquímica com opção em Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (2004), especialização em Saúde Pública (2005) pela Faculdade Internacional de Curitiba, mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (2007) e Doutorado em Ciência dos Alimentos na Universidade Federal de Santa Catarina (2013). Atua na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, nos seguintes temas: oxidação lipídica, composição e conservação de carnes e pescados, óleos e gorduras, bromatologia e resíduos de pesticidas em alimentos. Atualmente é professora Adjunto I na UFFS na área de Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

CPF: 99385210025

Vínculo: Convidado externo

MARCIA FERNANDES NISHIYAMAmarcia.nishiyama@uffrs.edu.br

Possui graduação em Nutrição pelo Centro de Estudos Superiores de Londrina (1998), especialização em Nutrição Clínica pela UNOPAR (1999) e mestrado na área de Ciências da Saúde pela UEM (2008), onde atuou na linha de pesquisa sobre alimentos funcionais, atividade antioxidante e compostos fenólicos do chá verde. Doutora em Ciência de Alimentos (UEM) na área de aquicultura (Tilápia GIFT), juntamente com alimentos funcionais (linhaça/ômega 3). Docente no curso de Nutrição na Universidade Federal da Fronteira Sul (Campus Realeza-PR). Tem experiência na área de Nutrição Clínica e Dietoterapia. Coordenadora da Clínica-Escola de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul.

CPF: 75210720900

Vínculo: Convidado externo

REGINA MARIA GONCALVES DIASregina.dias@unila.edu.br

Possui graduação em Medicina pelo Centro Universitário Serra dos Órgãos-RJ (1984). Especialização em Homeopatia pela Sociedade Brasileira de Homeopatia/SOHERJ (1993), e pelo Instituto Hahnemanniano do Brasil (1988). Especialista em Ativação de Processos de Mudança na Formação Superior de Profissionais de Saúde pela FIOCRUZ (2006) e Saúde da Família pelo Centro Universitário São Camilo (2007). Aperfeiçoamento em Capacitação Docente em Educação Médica - Método PBL pelo Centro Educacional das Américas (2005). Atua com Homeopatia em consultório particular, professora convidada da Faculdade União das Américas, médica do Programa de Saúde da Família da Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu-PR e consultora em Atenção Primária da Secretaria Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu-PR. É professora do curso de Medicina da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA).

CPF: 48478350772

Vínculo: Dedicção exclusiva

ROBSON ZAZULArobson.zazula@unila.edu.br

Graduado em Psicologia, especialista em Gestão Contemporânea de Recursos Humanos e mestre em Análise do Comportamento pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Professor Assistente I da Universidade Federal da Integração Latino Americana (UNILA), nos cursos de Medicina e Saúde Coletiva.

CPF: 04447986922

Vínculo: Dedicção exclusiva

RODNE DE OLIVEIRA LIMArodne.lima@unila.edu.br

É licenciado em Ciências Sociais (1990) e Bacharel em Direito (2010) pela Universidade Estadual de Londrina. Especialista em Direito do Estado pela Universidade Estadual de Londrina (2013), Mestre em Sociologia pela Universidade Estadual de Campinas (1997) e Doutor em Sociologia pela Universidade de São Paulo (2003). Atualmente é Professor Adjunto da Universidade Federal da Integração Latino-Americana. Tem experiência

CPF: 57043388953

Vínculo: Dedicção exclusiva

Nome	E-mail/CPF/Vínculo
<p>na área de Sociologia, com ênfase em Desenvolvimento Rural e em Políticas Sociais, e na área do Direito, como advogado e docente, com ênfase em Direito Público.</p>	
<p>ROSEMARY JANE MONTEIRO DE CARVALHO Possui Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (1982) e Mestrado em Engenharia de Produção pela COPPE / UFRJ (1998), onde estudou Processo de Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição, com ênfase nas questões de gênero. Psicóloga pela Universidade Estácio de Sá. Foi professora concursada do Curso de Graduação em Nutrição da UFRJ durante 5 anos. Foi professora do Curso de Nutrição da Faculdade União das Américas, durante 8 anos. Ampla experiência docente em IES e experiência profissional em consultório de nutrição, no atendimento a crianças, adultos, idosos, gestantes e trabalho com grupos de reeducação alimentar e emagrecimento. Membro de equipe interdisciplinar no atendimento a pacientes bariátricos e no uso de Balão Intragástrico.</p>	<p>nutri.rosecarvalho@gmail.com CPF: 61507148704 Vínculo: Convidado externo</p>
<p>ROVANA PALUDO TOYAMA Nutricionista. Mestre em Ciências Médicas (UFSC) pela Universidade Federal de Santa Catarina. Docente do curso de Nutrição da Faculdade Uniamérica. Nutricionista da Multiclínica. Foz do Iguaçu/PR. Experiência de 4 anos no MENULAB - Laboratório de Metabologia e Nutrologia da PPGCM da Universidade Federal de Santa Catarina. - Florianópolis/SC.</p>	<p>rovana.nutri@gmail.com CPF: 00501677909 Vínculo: Convidado externo</p>
<p>ROZANE APARECIDA TOSO BLEIL Possui graduação em Nutrição pelo Centro de Estudos Superiores de Londrina (1990), mestrado em Ciências pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiróz ESALQ/USP (2004), área de concentração em Ciência e Tecnologia de Alimentos e doutorado em Alimentos e Nutrição na FEA/UNICAMP (2009), área de concentração Consumo e Qualidade de Alimentos. Possui ainda especialização em Nutrição clínica pela Unopar (1999) e Especialização em Ciências Biológicas Aplicadas Ao Exercício Físico pela Unioeste (1993). Atualmente é professor adjunto II no Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza - PR. Tem experiência na área de Nutrição social, com ênfase em nutrição materno-infantil e saúde pública e avaliação nutricional, atuando principalmente nos seguintes temas: nutrição da gestante, criança e adolescente, análise nutricional de populações e segurança alimentar e nutricional.</p>	<p>rozanetb@uffs.edu.br CPF: 64459713934 Vínculo: Convidado externo</p>
<p>ROZANE MARCIA TRICHES Possui graduação em Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (1998), mestrado em Epidemiologia (2004) e doutorado em Desenvolvimento Rural (2010), ambos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Recebeu o Prêmio José Gomes da Silva de Melhor Tese em Sociologia Rural, pela Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural (Sober) em 2011 e em 2010 o Prêmio de Investigação em Segurança Alimentar e Nutricional na América Latina e Caribe, promovido pela FAO/América Latina e pela Rede de Investigação em Segurança Alimentar e Nutricional da UNICAMP. Atualmente é professora do Curso de Graduação em Nutrição e da Pós-Graduação Stricto Sensu em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul. É Coordenadora do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Segurança Alimentar e Nutricional e Líder do Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional. Tem atuado principalmente nos seguintes</p>	<p>rozane.triches@gmail.com CPF: 70311722091 Vínculo: Convidado externo</p>

temas: segurança alimentar e nutricional, sociologia da alimentação, desenvolvimento rural e nutrição social.

SORAIA YOUNES

soraia@uniamerica.br

Graduação em Nutrição pela Faculdade União das Américas (2005) e Especialização em Saúde Pública com Ênfase em Saúde da Família pela Faculdade União das Américas (2011). Atualmente é nutricionista - Gastroclínica Foz e Docente na Faculdade União das Américas - UNIAMÉRICA. Com experiência na área de Saúde Pública e Nutrição Clínica Ambulatorial.

CPF: 01952758963

Vínculo: Convidado externo

Tabela de titulação

Docentes com Doutorado	10
Docentes com Mestrado	06
Docentes especialistas	04

9. PROCESSO DE SELEÇÃO DOS CANDIDATOS

O processo de seleção dos candidatos será realizado a partir da inscrição no site da Universidade Federal da Integração Latino-Americana. Os primeiros **cinquenta candidatos inscritos, que tenham enviado a documentação exigida, serão selecionados para o curso.**

10. CERTIFICAÇÃO:

Os cursistas receberão o título de especialista em “Alimentos, nutrição e saúde no espaço escolar” se obtiverem frequência igual ou superior a 75% das aulas e com a entrega e aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso, na forma de artigo científico entregue ao docente orientador que emitirá a sua análise, portanto, sendo dispensada a sessão pública de defesa.

11. INSTALAÇÕES UTILIZADAS PARA O CURSO

O curso utilizará os espaços e as instalações da Uniamérica, no Jardim Universitário, em Foz do Iguaçu-PR.

12. AUTO AVALIAÇÃO DOCENTE/ALUNO/CURSO

Após cada módulo de aula, docentes, cursistas e o curso ficarão submetidos à autoavaliação.