**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

**CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**PLANO DE ENSINO**

**Plano de ensino adaptado, em caráter excepcional e transitório, para substituição de aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a pandemia do novo coronavírus – COVID-19, em atenção à Portaria MEC 544, de 16 de junho de 2020 e à Resolução 140/2020/CUn, de 24 de julho de 2020**

I - IDENTIFICAÇÃO:

Nome da disciplina: Métodos de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições

Código: NTR 1318000

Carga Horária semestral: 45h/a – 3 créditos

Carga Horária semanal: 4h/a

Ano / semestre: 2020/2

Horário: 5ª feira das 13:30 às 17:00

Professores (Linha de Pesquisa III - Nutrição em produção de refeições e comportamento alimentar):

Ana Carolina Fernandes (18 h/a) – ana.fernandes@ufsc.br (**Responsável)**

Marcela Boro Veiros (9 h/a) – marcela.veiros@ufsc.br

Paula Lazzarin Uggioni (9 h/a) – paula.uggioni@ufsc.br

# Suzi Barletto Cavalli (9 h/a) – suzi.cavalli@ufsc.br

II - EMENTA:

III - OBJETIVO

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, CRONOGRAMA E METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA – **Plano a ser considerado equivalente ao presencial, em caráter excepcional e transitório na vigência da pandemia COVID 19.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATA** | **CONTEÚDO** | **PLATAFORMA****INDICADA**  | **TIPO DE ATIVIDADE** |
| **Semana 1****19/11/2020** | **Como é a disciplina? (Responsável: Ana Carolina)**Apresentação da disciplina – ênfase na importância de leitura do material a cada semana.Discussão sobre aspectos de apresentaçãoDiscussão sobre o foco no método de cada estudo apresentado.Discussão sobre os resumosDistribuição dos textos para discussãoApresentação do exercício “Tendências em alimentos e alimentação fora de casa”**Apresentação e discussão sobre conceito de alimentação saudável no contexto da produção de refeições** | Google MeetMoodle UFSC | SÍNCRONA |
| **Semana 2****26/11/2020** | **Tipos de revisões de literatura e temas de Nutrição em produção de refeições** **(Responsável: Ana Carolina. Convidada: a confirmar)****Aula expositiva (Ana Carolina):** tipos de revisão de literatura. Exemplos de tipos diferentes de revisões sobre diferentes temas de Nutrição em produção de refeições. **Apresentação do estudo:** FERNANDES, A.C.; RIEGER, D.K.; PROENÇA, R.P.C. Perspective: Public Health Nutrition Policies Should Focus on Healthy Eating, Not on Calorie Counting, Even to Decrease Obesity. **Advances in Nutrition**, v.10, p.549-556, 2019.**Palestra gravada com convidada (Fatima Cody Stanford – Harvard University):** discussão sobre alimentação saudável vs controle de peso vs contagem de calorias  | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 3****03/12/2020** | **Revisão sistemática e temas de Nutrição em produção de refeições. (Responsável: Ana Carolina. Convidada: Fatima Cody Stanford – Harvard University)****Artigo 1:** BAMBRA, C. Real world reviews: A beginner's guide to undertaking systematic reviews of public health policy interventions. **Journal of Epidemiology and Community Health**, v. 65, n. 1, 2011, p. 14-19**Artigo 2:** JACKSON, N.; WATERS, E. Criteria for the systematic review of health promotion and public health interventions. **Health Promotion International**, v. 20, n.4, p. 367-374, 2005. (para seminário)**Conversa com convidada internacional (Fatima Cody Stanford) sobre palestra assistida na aula anterior**: 14:45 às 15:30**Apresentação do estudo:** FERNANDES, A.C.; OLIVEIRA, R. C.; PROENCA, R. P. C.; CURIONI, C. C.; RODRIGUES, V. M.; FIATES, G. M. R. Influence of menu labeling on food choices in real-life settings: a systematic review. **Nutrition Reviews,** v. 74, p. 534-548, 2016. | Google MeetMoodle UFSC | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 4****10/12/2020** | Ensaios controlados randomizados na área de nutrição em produção de refeições **(Responsável: Ana Carolina. Convidada: Greyce Luci Bernardo).** **Artigo 1:** ANG, F.J.L.; AGRAWAL, S.; FINKELSTEIN, E.A. Pilot randomized controlled trial testing the influence of front-of-pack sugar warning labels on food demand. BMC Public Health, v. 19, n. 1, 2019, p.164.**Artigo 2:** OLIVEIRA, R.C.; FERNANDES, A. C.; PROENÇA, R.P.C.; HARTWELL, H.; RODRIGUES, V. M.; COLUSSI, C. F.; FIATES, G.M.R. Menu labelling and healthy food choices: a randomised controlled trial. **British Food Journal**, v. 120, n.4, p. 788-803, 2018. (para seminário)**Apresentação dos estudos:** BERNARDO, G.L.; JOMORI, M. M.; FERNANDES, A.C.; COLUSSI, C. F.; CONDRASKY, M. D.; PROENÇA, R.P.C. Nutrition and Culinary in the Kitchen Program: a randomized controlled intervention to promote cooking skills and healthy eating in university students - study protocol. **Nutrition Journal**, v. 16, p. 1-12, 2017. BERNARDO, G.L.; JOMORI, M. M.; FERNANDES, A.C.; COLUSSI, C. F.; CONDRASKY, M. D.; PROENÇA, R.P.C. Positive impact of a cooking skills intervention among Brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial. **Appetite**, v. 130, p. 247-255, 2018. | Google MeetMoodle UFSC | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **12/12/2020****a****31/01/2021** | **RECESSO ESCOLAR** | - |  |
| **Semana 5****04/02/2021** | **Censo de rótulos de alimentos e análise das informações disponibilizadas aos consumidores (Responsável: Ana Carolina. Convidada: Vanessa Mello Rodrigues)****Artigo 1:** a definir**Artigo 2:** a definir (para seminário)**Apresentação do estudo:** RODRIGUES, VM; RAYNER, M; FERNANDES, AC; OLIVEIRA, RC; PROENÇA, RPC; FIATES, GMR. Nutritional quality of packaged foods targeted at children in Brazil: which ones should be eligible to bear nutrient claims? International Journal of Obesity, p. 1-12, 2016. | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 6****11/02/2021** | **Construção de instrumentos de medida: Avaliação da confiabilidade e da validade (Responsável: Paula)****Artigo 1:** UGGIONI, P.L.; SALAY, E. Reliability and validity of a scale to measure consumer attitudes regardingthe private food safety certification of restaurants**. Appetite,** 58: 470-477, 2012. **Artigo 2:** Byrd-Bredbenner, C., Wheatley, V., Schaffner, D. Bruhn, C., Blalock, L., Maurer, J. Development and implementation of a food safety knowledge instrument. **Journal of Food Safety Education***.* v. 6, p. 46-55, 2007 (para seminário)**Apresentação do estudo:** Atitude do consumidor em relação à certificação voluntária da segurança dos alimentos em restaurantes comerciais. *Paula Lazzarin Uggioni.* Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição). Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP, 2011.  | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 7****18/02/2021** | **A técnica de Grupos focais com consumidores de alimentos. (Responsável: Paula. Convidada: a definir)****Artigo 1:** FONTANELLA, B.J.B; RICAS, J.; TURATO, E.R. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. **Cad.Saúde Pública**, 24 (1): 17-27, 2008.**Artigo 2:** CHAMBERS, S.; LOBB, A.; BUTLER, L.; HARVEY, K.; TRAILL, W. B. Local, national and imported foods: A qualitative study. Appetite**,** 49 (1): 208-213, 2007 (para seminário)**Apresentação do estudo:** a definir  | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 8****25/02/2021** | **Metodologia de estudo de caso para avaliação de cardápios** **(Responsável: Marcela)****Artigo 1:** a definir**Artigo 2:** a definir (para seminário)**Apresentação do estudo:** a definir  | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 9****04/03/2021** | **Análise de ambiente alimentar** **(Responsável: Marcela)****Artigo 1:** a definir**Artigo 2:** a definir (para seminário)**Apresentação do estudo:** a definir  | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 10****11/03/2021** | **Sistema Alimentar: Alimento Seguro, Saudável e Sustentável (Responsável: Suzi – Convidada: Profa. Suellen Secchi Martinelli)****Artigo 1:** KOERBER, K. V.; BADER, N.; LEITZMANN, C. Wholesome Nutrition: an example for a sustainable diet.**Proceedings of the Nutrition Society**, v. 76; 2017, p. 34–41. Disponível em:https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27502053. (para seminário)**Artigo 2:** JONES, A. D.; HOEY, H.; BLESH, J.; MILLER, L.; GREEN, A.; SHAPIRO, L. F. A Systematic Review of the Measurement of Sustainable Diets. **Advances in Nutrition**, v. 7, n. 4; p 641–664, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.3945/an.115.011015> **Apresentação do estudo:** MARTINELLI, S. S., CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: Uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, 2019, no prelo. Disponível em: http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/alimentacao-saudavel-e-sustentavel-uma-revisao-narrativa-sobre-desafios-e-perspectivas/16794?id=16794 | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 11****18/03/2021** | **Sistema Alimentar: Alimento Seguro, Saudável e Sustentável (Responsável: Suzi – Convidada: Panmela Soares)****Artigo 1:** SOARES, P.; DAVÓ-BLANES, M.C.; MARTINELLI, S.S.; MELGAREJO, L.; CAVALLI, S.B. The effect of new purchase criteria on food procurement for the Brazilian school feeding program. **Appetite.** 2017, n.108, p. 288–94. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27756636> (para seminário)**Artigo 2:** NICHOLSON, L.; TURNER, L.; SCHNEIDER, L.; CHRIQUI, J, & CHALOUPKA, F. (2014). State Farm-to-School Laws Influence the Availability of Fruits and Vegetables in School Lunches at US Public Elementary Schools. **Journal of School Health,** v.84**,**2014, p.310-16. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24707925> **Apresentação do estudo**: SOARES, P.; CABALLERO, P.; DAVÓ-BLANES, M.C. Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía Canarias y Principado de Asturias. **Gac Sanit.** 2017, v. 31, p.446–52. | Moodle UFSC Google Meet | ASSÍNCRONA SÍNCRONA |
| **Semana 12****25/03/2021** | EXERCÍCIO – Reflexões sobre Tendências em alimentos e alimentação | Google MeetMoodle UFSC | SÍNCRONA |

**V - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação dos conteúdos ministrados ocorre, a cada momento, a partir da participação do aluno nas atividades propostas.

1) Leitura e discussão dos textos

2) Apresentação em seminários

3) Elaboração de documento semanal contendo pontos de destaque e de discussão/dúvidas sobre os métodos dos artigos estudados: máximo de 1 página, **postado no Moodle** até o dia da aula correspondente.

Os documentos devem trazer pontos de destaque relativos aos métodos dos artigos, tomando o cuidado para apresentar redação própria e não frases soltas do artigo.

|  |  |
| --- | --- |
| ATIVIDADE | PESO |
| Seminários | 50 |
| Documentos semanais | 30 |
| Assiduidade e Participação | 20 |

**VI** - **DIREITOS AUTORAIS E PRIVACIDADE**

As aulas estão protegidas pelo direito autoral. Baixar, reproduzir, compartilhar, comunicar ao público, transcrever, transmitir, entre outros, o conteúdo das aulas ou de qualquer material didático-pedagógico só é possível com prévia autorização.

Respeite a privacidade e os direitos de imagem tanto dos docentes quanto dos colegas. Não compartilhe prints, fotos, etc., sem a permissão explícita de todos os participantes.

O(a) estudante que desrespeitar esta determinação estará sujeito(a) a sanções disciplinares previstas no Capítulo VIII, Seção I, da Resolução 017/CUn/1997.

**VII – BIBLIOGRAFIA / LEITURAS SUGERIDAS**

ABERC. *Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.*São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009.

ANSALONI, J. A. *Situação de trabalho dos nutricionistas em empresas de refeições coletivas de Minas Gerais: Trabalho técnico, supervisão ou gerência? Revista Nutrição***,** Campinas, v.12, n.3, p.241 – 260, set./dez. 1999.

CAMPOS, A.R.; SAÉNZ, I. *Manual de Administracion de Servicio de Alimentacion de Hospitales.* Guatemala: INCAP, 1977.

CANADIAN CENTRE FOR OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY (CCOHS). Food service workers safety guide. Hamilton. Ontario (CA), 1990.

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CARUSO, L. *Manual de dietas hospitalares*. São Paulo: Atheneu, 2004.

CRAWFORD, A. M. *Alimentos - Seleção e Preparo.* 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 1985.

COFFMAN, J. P. *Gastronomia Profesional para Estabelecimentos e Instituiciones.* Buenos Aires: Ed. Margmar, 1975.

GANDRA YR. (coordenador). *Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação.* São Paulo: Savier. 1983.

ISOSAKI, M, NAKASATO, M. *Gestão de serviço de nutrição hospitalar.* São Paulo: Elsevier, 2009.

KIMURA, A.Y. *Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais*. São Paulo: Varela, 2003.

KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. *Enciclopédia de Serviços de Alimentação*. São Paulo: Varela, 1999.

LAWSON, F. *Catering. Diseño de establecimientos alimentarios*. Barcelona: Blume, 1976.

MEZOMO, I.F.B. O*s serviços de alimentação: planejamento e administração.*5 ed.Barueri: Manole, 2006.

OLIVEIRA, E.V. *Planejamento e organização de Serviço de Nutrição e Dietética.*São Paulo: IPH, 1972.

ORNELLAS, L H. *Tecnica dietetica:* seleção e preparo de alimentos. 6.ed.rev., ampl. e renov. Sao Paulo: Atheneu, 1995. 320 p.

PASSOS, C. *Organização de Cozinhas Hospitalares.* São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1978.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e técnica dietética*. Barueri: Manole, 2003.

PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: EDUFSC, 2005 (Série Nutrição).

PROENÇA, R.P.C. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.*Florianópolis: Insular, 1997. 2 ed 2000. 3ed. 2009.

REGGIOLLI, MR; GONSALVES, M.I.E.Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e nutrição**.** São Paulo: Atheneu, 2000.

SALAY, E. (Org). *Composição de alimentos: uma abordagem multidisciplinar.* Campinas: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, 2005.

SILVA FILHO, A.R.A. *Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.*São Paulo: Varela, 1996.

SILVA JR, E. A. *Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação*. São Paulo: Varela, 8 ed 2008.

SILVA, L. B.; MONNERAT, M.P. *Princípios Básicos de Alimentação para Coletividades.* Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1982.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, SM. *Cardápio. Guia Prático para elaboração*. São Paulo: Atheneu, 2004.

SLOAN, D. (org.) *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri, SP: Manole, 2005.

SOUSA, A.A. *O trabalho do nutricionista e a gestão dos cuidados nutricionais: uma abordagem antropotecnológica em*

TEICHMANN, I. M. *Cardápios - Técnicas e Criatividade***.** Caxias do Sul: Edusc, 1987. 4 ed 1995

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.* São Paulo: Atheneu, 1990. 2ed 1997

WANDELLI A.M.M.M. *Banco de dados para elaboração de cardápios*. Rio de Janeiro, 2005

WANDELLI A.M.M.M. *Guia prático para elaboração de cardápios: tabela de conversão medidas caseiras - peso / volume, para avaliação de consumo alimentar.* Rio de Janeiro, 2005.

WEST, B.B.; WOOD, L.; HARGER, V.F. *Servicios de alimentacion en instituciones.*Washington:OPAS/OMS, Publicacion Centifica n. 270, 1973.

ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

NTR 1318000 - Métodos de Pesquisa da Nutrição em Produção de Refeições

Professoras: Ana Carolina Fernandes, Paula Lazzarin Uggioni, Marcela Boro Veiros e Suzi Barletto Cavalli

**ALGUMAS SUGESTÕES PARA ORIENTAR APRESENTAÇÕES PÚBLICAS**

PREPARAÇÃO DO MATERIAL

* Ser generalista - não estatístico
* Usar gráficos, esquemas, figuras, preferencialmente aos textos.
* Tentar manter a uniformidade do material
* Não colocar muitos dados em um mesmo slide, não usar texto normal.
* Explorar a possibilidade das cores

APRESENTAÇÃO

* Verificar, antecipadamente, a ordem dos slides e se o arquivo está compatível com o software disponível no computador.
* Ser polido.
* Não complicar, não ficar se atendo a muitos detalhes.
* Concentrar-se no que fala e não nos detalhes.
* Falar devagar, cuidando os vícios de linguagem.
* Checar o nível de compreensão da plateia.
* Não ler, simplesmente, o que está escrito e, sim, falar sobre o material.
* Dar um tempo para as pessoas lerem antes de começar a falar.
* Falar primeiro sobre a mensagem e, após, sobre o conteúdo.
* Nunca exceder o tempo.
* Utilizar título curto e interessante.
* Apelar para a visão e a audição. Usar os recursos disponíveis.
* Terminar com clímax para ser lembrado.
* Não ter medo de usar a criatividade, não imitar, não forçar.
* Ao responder questões: repetir a questão formulada e agradecer.
* **Ensaiar a apresentação**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

NTR 1318 - Métodos de Pesquisa da Nutrição em Produção de Refeições

Professoras: Ana Carolina Fernandes, Marcela Boro Veiros, Paula Lazzarin Uggioni e Suzi Barletto Cavalli

###### DISTRIBUIÇÃO DOS TÓPICOS PARA OS ALUNOS E DATAS DE APRESENTAÇÃO

* Cada pessoa deve preparar uma apresentação destacando as principais ideias do texto, incluindo identificação dos autores, objetivo, pressuposto básico ou hipótese, método, principais resultados, discussão e considerações finais sugerindo, ainda, pontos para discussão. Salienta-se a necessidade de especial atenção com o tempo máximo de **20 minutos** disponível para cada apresentação.

|  |  |
| --- | --- |
| **DATA** | RESPONSÁVEIS |
| **Seminário** | **Discussão** |
| **texto - SEMANA 3**  |  |  |
| **texto - SEMANA 4**  |  |  |
|  **texto - SEMANA 5**  |  |  |
| **texto - SEMANA 6**  |  |  |
| **texto - SEMANA 7** |  |  |
| **texto - SEMANA 8**  |  |  |
| **texto - SEMANA 9**  |  |  |
| **texto - SEMANA 10**  |  |  |
|  **texto - SEMANA 11**  |  |  |

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

NTR 1318000 - Métodos de Pesquisa da Nutrição em Produção de Refeições

Professoras: Ana Carolina Fernandes, Marcela Boro Veiros, Paula Lazzarin Uggioni e Suzi Barletto Cavalli

**EXERCÍCIO**:

Reflexões sobre **Tendências em alimentos e alimentação**

A proposição é que este exercício seja desenvolvido em três momentos diferentes:

**1o momento:**

Apresentação: **Novidades em alimentação**

Discussão em grupo sobre o tema

**2o momento:**

Pesquisar no cotidiano e nos meios difusores de informação sobre um ou mais exemplos de

**Tendências em alimentos e alimentação**

**3º momento: – Laboratório Metabólico e Dietético (via Google Meet)**

Apresentar as minhas reflexões ao grupo:

Discorrer sobre o exemplo pesquisado destacando:

* Por que o considero uma tendência
* Quais os possíveis efeitos que podem ser vislumbrados na questão alimentar a partir desta tendência (efeitos nutricionais, sensoriais, de mercado....)
* Exemplificar a tendência através de um prato trazido para ser partilhado com o grupo.

*Nota: Este exercício busca incentivar a pesquisa de tendências tanto de alimentos como de formas de disponibilizá-los às pessoas. Prestar atenção que os efeitos não precisam, necessariamente, ser positivos.*