

PLANO DE AULA: PROJETO DE EXTENSÃO

Unidade Curricular:	Bromatologia
Professores:	Gilmar Pezzopane Plá
Carga Horária da Atividade:	36 horas
Título da Atividade:	Composição e qualidade dos alimentos
Tipo de Atividade:	Evento

1. Objetivo:

Apresentar para a comunidade informações e conhecimento sobre a composição e qualidade dos alimentos no que diz respeito à melhoria dos hábitos alimentares e, conseqüentemente, à saúde.

2. Habilidades e Competências:

Com o desenvolvimento do projeto, os acadêmicos bem como a comunidade deverão obter informações e conhecimentos sobre a composição e qualidade dos alimentos no que diz respeito à melhoria dos hábitos alimentares e, conseqüentemente, à saúde.

A atividade também irá proporcionar aos acadêmicos estímulo para o desenvolvimento de material didático, bem como a possibilidade de interação com a comunidade, no que diz respeito à temática proposta.

3. Qual a linha de pesquisa o projeto de extensão faz parte?

De acordo com a Resolução no 009/2023, vigente nesta Instituição de Ensino Superior, Centro Universitário Univinte, a Atividade de Extensão enquadra-se nos critérios abaixo:

- II – Tecnologias aplicadas à extensão, ao ensino e à interdisciplinaridade;
- III – Gestão do Processo de Aplicação da Extensão Acadêmica no ensino;
- IX – Saúde Pública.

4. Público beneficiado:

Comunidade acadêmica e comunidade em geral.

5. Com os quais se articula:

Saúde coletiva e Saúde pública.

6. Recursos necessários:

- Panfletos educativos (criados e organizados pelos estudantes);
- Redes sociais;

7. Desenvolvimento da atividade:

Os estudantes serão informados e orientados no primeiro encontro da extensão sobre o tema e como deverão prosseguir com ele. Após, orientações semanais vão balisar o trabalho que será desenvolvido por etapas que são:

- Organização, planejamento e execução da cartilha;
- Panfletagem na comunidade e universidade;
- Colocação de flyer na universidade e locais públicos;

8. Avaliação:

A avaliação será estruturada a partir das etapas abaixo citadas:

- Etapa 1: Organização e planejamento;
- Etapa 2: Montagem do material para distribuição na comunidade;
- Etapa 3: Panfletagem na universidade e na comunidade .

A partir do material obtido (cartilhas/panfletos) e os relatórios pertinentes, sobre o apresentado à comunidade, será obtida a média aritmética destes dois pontos.

9. Resultados esperados:

Possibilitar a conscientização da comunidade sobre conhecimentos relacionados a composição e qualidade dos alimentos no que diz respeito a melhoria dos hábitos alimentares e, conseqüentemente, a saúde.

10. Bibliografia:

https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/alimen_saudavel_completo.pdf

<https://www.tumblr.com/biomedicinaglobal/87341682154/biomedicina-na-bromatologia>