

## **Dietética 2023**

**Professora Fernanda Scagliusi** ([fernanda.scagliusi@gmail.com](mailto:fernanda.scagliusi@gmail.com))

**Aluna PAE: Thifany Torres** ([thif.torres@usp.br](mailto:thif.torres@usp.br))

**Monitora: Ariel Soares** ([arielrsoares@usp.br](mailto:arielrsoares@usp.br))

### **Objetivos:**

- Reconhecer as dimensões históricas, socioculturais e subjetivas da alimentação.
- Desenvolver senso crítico sobre os diferentes aspectos que atravessam a definição de alimentação saudável.
- Aplicar as dimensões históricas, socioculturais e subjetivas da alimentação, os conceitos de Dietética, os guias alimentares e as recomendações nutricionais à introdução do planejamento dietético do indivíduo saudável.

### **Ementa:**

Aspectos históricos, socioculturais e subjetivos da alimentação.

Guias alimentares e recomendações nutricionais.

Introdução ao planejamento dietético individual.

**Avaliação:** 25% - planejamento dietético inicial  
25% - média das notas das perguntas respondidas no Moodle  
50% - planejamento dietético final

**Livro-texto:** Cardoso MA, Scagliusi FB. *Nutrição e Dietética*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2019.

<b>Data</b>	<b>Aula</b>	<b>Bibliografia - leitura obrigatória</b>	<b>Bibliografia - leitura complementar</b>	<b>Tarefa para casa</b>
07/08	<p>Processo de construção e pactuação coletiva da disciplina</p> <p>Orientações para os trabalhos</p> <p>Guia alimentar para menores de dois anos</p>	<p>Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. <i>Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos</i>. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.</p> <p>Disponível em:  <a href="http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf">http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf</a></p>	<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=UAzzxv_xuF9g">https://www.youtube.com/watch?v=UAzzxv_xuF9g</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=BCsPFSmDKHg">https://www.youtube.com/watch?v=BCsPFSmDKHg</a></p>	
14/08	<p>Guia alimentar para a população brasileira</p> <p>Conceitos de Dietética com base em alimentos e refeições parte I</p>	<p>Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. <i>Guia alimentar para a população brasileira</i>. 2ª Ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em:  <a href="http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf">http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf</a></p>	<p>Louzada MLC. Guias alimentares: histórico, fundamentos e aplicações. In: Cardoso MA, Scagliusi FB. <i>Nutrição e Dietética</i>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2019. p. 9-19.</p>	<p><b>Para dia 20/08:</b></p> <p>Responder a uma pergunta no Moodle sobre o estudo de caso</p>

21/08	Conceitos de Dietética com base em alimentos e refeições parte II	<p>Lourenço BH e Scagliusi FB. Interações entre Atores, Contextos e Ferramentas para a Práxis do Planejamento Dietético. In: Cardoso MA, Scagliusi FB. Nutrição e Dietética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2019. p.281-294</p>	<p>Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-USP. Versão 5.0. São Paulo; 1998. Disponível em: <a href="http://www.fcf.usp.br/tabela/">http://www.fcf.usp.br/tabela/</a></p> <p>NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4a. edição revisada e ampliada. Disponível em: <a href="https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela">https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela</a></p> <p>USDA. Nutrient Database for Standard Reference. Beltsville, MD; 2011. Disponível em: <a href="http://ndb.nal.usda.gov/">http://ndb.nal.usda.gov/</a></p> <p>Pinheiro ABV et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>Tomita LY, Cardoso MA. Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros. São Paulo: Metha, 2002. Fisberg RM, Villar BS. Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares. São Paulo: Signus, 2002.</p> <p>Bombem KCM et al. Manual de medidas caseiras e receitas para cálculos dietéticos. São Paulo: M Books, 2012.</p>	<p><b>Para dia 27/08:</b> Elaborar um resumo do capítulo Lourenço e Scagliusi (2019) do Livro Nutrição e Dietética e entregá-lo via Moodle.</p>
-------	---	--	--	---

			IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008—2009. Tabela de medidas referidas para os alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Crispim SP et al. Manual fotográfico de quantificação alimentar. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2017.	
28/08	Recomendações nutricionais	Silva LLS e Cardoso MA. Histórico das Recomendações Nutricionais. In: Cardoso MA, Scagliusi FB. Nutrição e Dietética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2019. p. 3-8.	World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva: WHO; 2003. National Research Council. Dietary reference intakes: applications in dietary planning. Washington, DC: The National Academies Press; 2003.	<b>Para dia 10/09:</b> Responder a perguntas no Moodle sobre o estudo de caso
11/09	Cálculos no planejamento dietético	-	Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-USP. Versão 5.0. São Paulo; 1998. Disponível em: <a href="http://www.fcf.usp.br/tabela/">http://www.fcf.usp.br/tabela/</a> NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4a. edição revisada e ampliada. Disponível em: <a href="https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela">https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela</a>	<b>Para dia 24/09:</b> Entregar planejamento o dietético do estudo de caso no Moodle

			<p>USDA. Nutrient Database for Standard Reference. Beltsville, MD; 2011. Disponível em: <a href="http://ndb.nal.usda.gov/">http://ndb.nal.usda.gov/</a></p> <p>Pinheiro ABV et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>Tomita LY, Cardoso MA. Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros. São Paulo: Metha, 2002. Fisberg RM, Villar BS. Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares. São Paulo: Signus, 2002.</p> <p>Bombem KCM et al. Manual de medidas caseiras e receitas para cálculos dietéticos. São Paulo: M Books, 2012.</p> <p>IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008—2009. Tabela de medidas referidas para os alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Crispim SP et al. Manual fotográfico de quantificação alimentar. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2017.</p>	
18/09	Plantão de dúvidas			

25/09	<p>Conhecendo Júlia Racismo, saúde e alimentação - Rute Costa</p> <p><b>Alerta:</b> essa aula possui conteúdo sensível. Em caso de desconforto ou quaisquer outras questões, por favor, conversem com a professora.</p>	<p>Machado TS. A cozinha como um espaço geográfico de mulheres negras. In: Machado TS. Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo; 2022. p. 246-304.</p>	<p>Silva SO, Santos SMC, Gama CM, Coutinho GR, Santos MEP, Silva NJ. A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. <i>Cad. Saúde Pública</i>. 2022; 38(7):e00255621.</p> <p>Mbembe A. Necropolítica: biopoder, soberania, estado de exceção, política da morte. São Paulo: N-1 edições, 2018.</p>	<p><b>Para dia 01/10:</b> Responder a uma pergunta no Moodle sobre o estudo de caso</p>
02/10	<p>Questões sobre o comer nos tempos de hoje, com ênfase nos aspectos socioeconômicos - Ana Paula Bortoletto</p>	<p>Campello T, Bortoletto AP. Da fome à fome: Diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Editora Elefante; 2022. Disponível em: <a href="http://geografiadafome.fsp.usp.br/wp-content/uploads/2022/07/DaFomeaFome.pdf">http://geografiadafome.fsp.usp.br/wp-content/uploads/2022/07/DaFomeaFome.pdf</a> - <b>ler páginas 63 a 73 e 100 a 113 – leitura obrigatória antes da aula</b></p>	<p>Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão E, Guimarães JMM, Ferreira AJF, Barreto ML, dos Santos SMC. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. <i>Ciênc Saúde Coletiva</i>. 2020; 25(9): 3421-30.</p>	<p><b>Para dia 08/10:</b> Responder às perguntas no Moodle sobre o estudo de caso</p>

09/10	<p>Alimentações, gêneros e sexualidades</p> <p><b>Alerta:</b> essa aula possui conteúdo sensível. Em caso de desconforto ou quaisquer outras questões, por favor, conversem com a professora.</p>	<p><b>Leitura obrigatória antes da aula:</b> Brasil. Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região. Comissão de Comunicação do Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região. <i>Guia de cuidado e atenção nutricional à população LGBTQIA+</i>. Brasília: Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região, 2021.</p>	<p>Sato PM et al. Práticas alimentares e seus condicionantes. In: Cardoso MA, Scagliusi FB. <i>Nutrição e Dietética</i>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2019. p. 255-269.</p> <p>Assunção VK. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. <i>Caderno Espaço Feminino</i> 2008; 19: 233-253.</p> <p>Alves Filho RC et al. Considerações conceituais acerca da subjetividade masculina para o campo da Alimentação e Nutrição. <i>Demetra</i> 2016; 11: 575-589.</p>	<p><b>Para dia 23/10:</b> Entregar o planejamento dietético final do estudo de caso no Moodle</p>
16/10	Tirando dúvidas com a Júlia			
23/10	<p>Entrega planejamento dietético final</p> <p>Avaliação da Disciplina</p> <p>Roda de conversa sobre a disciplina construída e</p>			

	sobre o período e confraternização			
--	---------------------------------------	--	--	--