



UFRJ

UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO

Plano de Retorno Gradual do Instituto de Nutrição Josué de Castro

Este material foi desenvolvido pelo Grupo de Trabalho (GT) de elaboração do Plano de retorno gradual do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Primeira versão – 2021

Elaboração, distribuição e informações:

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
Instituto de nutrição Josué de Castro
Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco J / 2º
andar. CEP: 21941-902 – Cidade Universitária, Ilha
do Fundão, Rio de Janeiro/RJ.
Fone: (21) 3938-8293
E-mail: direcao@nutricao.ufrj.br

Direção do INJC:

Avany Fernandes (Diretora)
Verônica Figueiredo (Vice-Diretora)

*Coordenação do curso de Graduação em
Gastronomia:*

Ceci Figueiredo de Moura Santiago
(Coordenadora)
Márcio Marques (Substituto Eventual
da Coordenação)

*Coordenação do curso de Graduação em
Nutrição:*

Aline Gomes de Mello de Oliveira
(Coordenadora)
Ana Luísa Kremer Faller (Substituta Eventual da
Coordenação)

Coordenadoras do GT:

Camila Pinheiro Coura
Denise Marie Delgado Bouts
Marcella Sulis
Tatiana Silveira Feijó Cardozo

Professores do INJC:

Aline Ferreira
Elizabeth Accioly

*Nutricionista do Laboratório de Avaliação
Nutricional (LANUTRI) – INJC:*

Vanessa Chaia Kaippert (Nutricionista)

Técnicos Administrativos:

Giselle Moreno de Barros
Ana Augusta Sorrentino
Fabíola Portela de Azevedo

Representantes discentes:

Marcela da Paz
Guilherme Akiyoshi.

Projeto gráfico, diagramação e capa:

Philipe de Oliveira Ribeiro
Guilherme Akiyoshi.

Site Institucional sobre COVID-19:

<https://coronavirus.ufrj.br/>

Telefone Úteis (Disque):

Polícia Militar 190
Ambulância SAMU 192
Corpo de Bombeiros 193

Realização:

Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) / CCS – UFRJ

Plano de Retorno Gradual do Instituto de Nutrição Josué de Castro

INTRODUÇÃO

Em atendimento às orientações da administração da UFRJ, por meio do Ofício da reitora (GR) nº 23079.409/2021 que trata do retorno gradual às atividades práticas, a direção do INJC nomeou grupo de trabalho para planejamento institucional, com representação de docentes, técnicos e discentes.

O Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) vem por meio deste documento expor as justificativas para o oferecimento parcial das disciplinas teórico-práticas, especialmente, do eixo Alimentos, dos cursos de Gastronomia e Nutrição:

- Considerando a licitação de empresa para oferta de refeições no restaurante universitário (Sistema de Alimentação da UFRJ) e de insumos para as aulas práticas;
- Considerando a recarga do cartão corporativo para compra de insumos para as aulas práticas;
- Considerando as orientações presentes no guia de retorno gradual da UFRJ publicado em Outubro de 2021.

O retorno na totalidade de tais disciplinas, demanda questões estruturais e específicas que, de alguma forma, extrapolam a tomada de decisões por parte do INJC.

Na sequência, apresentamos os elementos que fundamentam as decisões quanto ao retorno gradual às atividades práticas das disciplinas dos currículos dos cursos de Gastronomia e Nutrição do INJC, a saber:

1. A aquisição dos insumos necessários para as aulas práticas dos cursos de graduação oferecidos pelo INJC: Gastronomia e Nutrição, mais especificamente para o curso de Gastronomia, são oriundos de processos de licitação realizados pela PR6 cujo objeto é o fornecimento de refeições produzidas pelo Sistema de Alimentação (SIA) para os Restaurantes Universitários da UFRJ e o fornecimento da maior parte dos insumos para realização das aulas práticas dos referidos cursos.

No momento encontra-se em tramitação processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios prioritariamente para produção de refeições pelo SIA, cuja finalização está prevista para os meses de dezembro/21 e janeiro/22, quando se espera ter o novo contrato em vigência. Por este motivo, só é possível o retorno parcial das atividades práticas, a partir do semestre 2021.2, pois não seria possível garantir a aquisição dos insumos necessários para a realização das aulas;

2. Também utilizamos como recurso auxiliar, para a compra de gêneros das aulas práticas de ambos os cursos, dois cartões corporativos com limite máximo anual, por cartão, de R\$ 8.000,00 (oito mil reais), com até 5 (cinco) recargas nos

valores de R\$ 1.600,00, por cartão. Estes valores são destinados à compra de insumos que, por sua especificidade, não podem ser incluídos nas atas de licitação do SIA. Além disso, cumpre ressaltar que estes valores, muitas vezes, são insuficientes para as despesas das aulas práticas de todas as disciplinas do eixo Alimentos, sendo necessário eleger quais serão atendidas em detrimento de outras. Desta forma, a cada semestre, é realizado estudo de viabilidade para usarmos o recurso da forma mais otimizada possível, o que tem sido cada vez mais difícil em função do aumento dos custos destes insumos, sem o devido reajuste nos valores de recarga dos cartões corporativos.

Além disso, dada a escassez de tempo e o trâmite burocrático para recarga dos mesmos, acreditamos que, no atual momento, só conseguiremos efetuar uma única recarga, o que limitaria a oferta plena de todas as práticas integrantes das disciplinas do eixo;

3. Limitação da circulação, tanto das linhas de ônibus urbanos quanto dos ônibus internos da UFRJ, o que dificulta o acesso e circulação dos discentes e servidores no campus universitário;

4. A segurança no campus é um outro aspecto que dificulta a circulação de docentes e discentes, mais especificamente para o curso de Gastronomia, pois o horário das aulas acontece nos turnos tarde e noite, sendo as aulas noturnas finalizadas às 22h;

5. Conforme descrito no item 1, atualmente, o processo licitatório vigente para os Restaurantes Universitários tem como objeto o fornecimento de refeições com um quantitativo pré-definido em edital, o que eventualmente não atenderia na sua totalidade os discentes, caso houvesse o retorno integral ao convívio no campus.

O INJC prevê o retorno às atividades presenciais de doze disciplinas do eixo de Alimentos para o semestre letivo de 2021.2:

Gastronomia

Fundamentos da Culinária (INW 132) – carga horária prática de 30 horas.

Produtos de Origem Vegetal I (POV1) (INW 130) – carga horária prática de 30 horas no semestre.

Culinária Asiática (INW 374) – carga horária prática de 30 horas.

Café, Bares e Bebidas (INW 376) – carga horária prática de 15 horas.

Nutrição

Bromatologia (INE 401) – carga horária prática de 6 horas.

Composição de alimentos (INE 301) – carga horária prática de 4 hora.

Técnica Dietética e Culinária I (TDC I) (INE 405) – carga horária prática de 8 horas.

Técnica Dietética e Culinária II (TDC II) (INE 505) – carga horária

prática de 8 horas.

Tecnologia de alimentos (INE 503) – carga horária prática de 6 horas.

Patologia da Nutrição e Dietoterapia 1 (INN 505) – carga horária prática de 2 horas.

Patologia da Nutrição e Dietoterapia 2 (INN 602) – carga horária prática de 2 horas.

Administração de Serviços de Alimentação 2 (INN 351) – carga horária prática de 2 horas.

Além das disciplinas com carga horária prática realizada em laboratórios dietéticos, algumas outras disciplinas do curso de Nutrição utilizam outros cenários práticos, a saber:

Após análise do GT Pandemia do INJC ficou estipulado que no LAPAL (espaço E-17) na área de processamento de alimentos (Técnica Dietética) serão permitidas até 20 pessoas, incluindo alunos inscritos nas disciplinas, alunos monitores, técnicos administrativos e docentes, conforme orientação do guia de retorno gradual da UFRJ. Para o laboratório dietético no Restaurante Universitário Central serão permitidas 18 pessoas ao total, conforme documento constante do processo SEI 23079.225186/2020-51, decorrente da avaliação feita pela PR3, com base em critérios estabelecidos pelo GT Atividades Práticas.

Para as disciplinas que utilizam o LAPAL na seção Bromatologia e Composição de Alimentos, serão permitidas até 15 pessoas, incluindo alunos inscritos nas disciplinas, alunos monitores, técnicos administrativos e docentes, conforme orientação do guia de retorno gradual da UFRJ (Quadro 1).

Quadro 1 - Número máximo de ocupantes dos espaços de aulas práticas

Espaços	Quantidade
Laboratório de Alimentos – Processamento de Alimentos	20
Laboratório de Alimentos – Bromatologia e Composição de Alimentos	15
Laboratório de Alimentos – Restaurante Universitário	18
Total	53

Não será admitida a permanência do aluno que não assinar concordando com o termo de compromisso (Anexo I) de retorno gradual do INJC, conforme orientação do guia de retorno gradual da UFRJ.

Segundo o guia de retorno gradual às atividades práticas, as aulas deverão ocorrer preferencialmente no intervalo entre 10h e 15h, contudo, não será possível ofertar as disciplinas no intervalo proposto, e, por essa razão, será responsabilidade do docente definir o horário de início e fim da respectiva aula, não ultrapassando o horário previamente agendado, garantindo o intervalo necessário de 30 minutos para que o laboratório seja submetido à limpeza entre as aulas.

Estão envolvidos diretamente com o retorno gradual das atividades práticas em ambiente laboratorial sob responsabilidade do INJC doze

docentes e sete técnicos de laboratórios de ambos os cursos de graduação, totalizando dezenove pessoas.

O uso de máscara de proteção é obrigatório para todos os indivíduos presentes no ambiente laboratorial. Conforme orientação do guia de retorno da UFRJ é obrigatório o uso de máscaras N95/PFF2 em todos os laboratórios dos do INJC. que compreende as seções de Bromatologia e Composição de Alimentos , seção de Processamento de Alimentos do LAPAL e no laboratório dietético do RU Central. Os alunos em situação de vulnerabilidade social poderão solicitar a máscara N95/PFF2, conforme orientação do guia de retorno da UFRJ. O uso de face shield não será obrigatório nos laboratórios de processamento de alimentos (LAPAL e RU central) devido às características inerentes às técnicas utilizadas nesses ambientes. Entretanto, o uso do face shield é facultado no laboratório de Bromatologia e Composição de Alimentos, que atende às disciplinas de Bromatologia e Composição de Alimentos. A estimativa de EPIs, é apresentada no quadro 2:

Quadro 2 – Equipamentos de proteção individual para aquisição pelo INJC.

EPIs	Unidade de medida*	Quantidade
Máscara de Proteção individual N95/PFF2	unid	500
Face shield	unid	150
Óculos de segurança	unid	50

Todo corpo social da UFRJ deve ter em mãos o seu comprovante de vacinação contra COVID-19. Para a emissão do Certificado Nacional de Vacinação, o Ministério da Saúde criou o app Conecte SUS Cidadão, que permite a visualização e a impressão do referido documento.

A estimativa dos insumos necessários para atender aos critérios da biossegurança no uso de espaços físicos das aulas práticas do eixo Alimentos e toda a estrutura de apoio (banheiros, alimentação etc.) é apresentada no quadro 3:

Quadro 3 - Materiais de higiene, limpeza e outros itens para aquisição pelo INJC

Materiais	Unidade de medida*	Quantidade
Perfex	300 m	4 rolos
Alcool gel 70%	0,5 ml	60 unid.
Alcool líquido 70%	l	120 unid.
Totem para suporte de alcool gel	4 unid.	
Água Sanitária (solução clorada a 1%)	l	20 l
Sabão líquido para lavagens das mãos	5 l	4 unid.
Papel toalha para secagem das mãos	Fardo	2 unid.
Balde para limpeza	unid.	2
Detergente neutro lava louça	0,5 ml	200 unid.

Sabão pastoso	500 g	10 unid.
Esponja (louça)	unid.	100 unid.
Pano de chão	unid.	10
Sanitizante para alimentos	1 kg	2 unid.
Filme plástico PVC	2 rolos	40cmx400m
Papel laminado	2 rolos	30cmx10m
Copo descartável 200 ml	unid.	1000
Fósforo palito longo	caixa,unid.	30

Os ambientes laboratoriais serão preparados para receber os alunos com a segurança necessária para o momento atual de Pandemia da Covid-19. Apesar da grande redução do número de casos da infecção e a possibilidade de retorno às atividades práticas, algumas regras precisam ser seguidas. Serão produzidos cartazes para fixação nos espaços de circulação e permanência(quadro 4 / Anexo II):

Quadro 4 - Cartazes a serem afixados nas áreas comuns com avisos e lembretes sobre orientações de segurança.

Sinalizações	Quantidade
Cartazes de sinalização - Sala de aula	36
Cartazes de sinalização - Laboratórios	24
Cartazes de sinalização - Vestiários	6

A demarcação de espaços comuns será feita com fita própria com o objetivo de isolamento das áreas, a fim de evitar possíveis aglomerações. Para tal, será necessária a aquisição de fitas de sinalização, de diferentes cores, conforme apresentado no quadro 5.

Quadro 5 - Materiais para demarcação dos espaços.

Materiais	Unidade de medida*	Quantidade
Fita adesiva para demarcação de solo - cor amarela	m	60 m (2 rolos de 30 metros)
Fita adesiva para demarcação de solo - cor vermelha	m	60 m (2 rolos de 30 metros)
Fita adesiva para demarcação de solo - cor verde	m	60 m (2 rolos de 30 metros)
Fita para demarcação de área - zebra	m	400 m (2 rolos de 200m)

PLANEJAMENTO DAS DISCIPLINAS POR ESPAÇO

Os espaços de laboratórios compartilhados entre os cursos de Gastronomia e Nutrição sob responsabilidade do INJC serão organizados da seguinte forma:

Espaço	Disciplina	Horário de início e término				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Gastronomia						
Lab. E- 17	Culinária Asiática					(4 semanas) 12h – 16h
Lab. E- 17	Café, bares e bebidas		(3 semanas) 13h – 17h			
Lab RU	Fundamentos da Culinária	(4 semanas) 10h – 13h e 14h – 18h				
Lab RU	Produtos de Origem Vegetal		(4 semanas) 13h – 17h			
Nutrição						
Lab E-17 Bromatologia e Composição de Alimentos	Bromatologia		(4 semanas) 8:30h – 12:30h		(4 semanas) 8:30h – 12:30h	
Lab E-17						
Bromatologia e Composição de Alimentos	Composição de alimentos			(4 semanas) 8:30h – 12:30h		
Lab E-17	TDC I		(4 semanas) 9h – 12h		(4 semanas) 9h – 12h	
Lab. E-17	Tecnologia de alimentos			(6 semanas) 9h – 12h		
Lab. E-17	TDC II			(3 semanas) 9h – 12h		(3 semanas) 9h – 12h

As aulas práticas oferecidas pelas disciplinas: Patologia da Nutrição e Dietoterapia 1 e Patologia da Nutrição e Dietoterapia 2 do Departamento de Nutrição e Dietética acontecerão nas dependências do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho (HUCFF) e seguirão as regras e normas do local.

Para que as normas de biossegurança definidas neste plano de retorno gradual sejam conhecidas e cumpridas por todo corpo social do INJC, o Grupo de Trabalho (GT) de Retorno Gradual do INJC elaborou cartilhas destinadas aos discentes, docentes e técnicos com a descrição dos procedimentos necessários para garantir o retorno seguro das atividades práticas da graduação. Todos os envolvidos nas atividades receberão cópia

do documento, bem como orientações para leitura e debate frente à possíveis dúvidas.

Além disso, todos os alunos precisarão assinar concordando com o Termo de compromisso do retorno gradual. O aluno que se recusar a assinar o termo não poderá participar das aulas práticas.

O monitoramento do cumprimento das normas será realizado por técnicos e docentes que acompanharão as atividades.

As divulgações relativas ao retorno gradual das atividades práticas didáticas, bem como as atualizações necessárias, serão feitas por meio dos canais oficiais de comunicação do INJC:

- Site(www.injc.ufrj.br);
- Instagram (@injcufrij, @gastronomiaufrj, @dnbe.injc.ufrj);
- Facebook (INJC UFRJ).

Além disso, todos os professores serão orientados à realizar a divulgação em suas respectivas turmas.

PLANEJAMENTO DAS DISCIPLINAS PARA O RETORNO GRADUAL DAS AULAS PRÁTICAS DO DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA DO INJC

As disciplinas ofertadas seguirão todas as recomendações para o retorno gradual determinadas pelo INJC e UFRJ. Segue a descrição da organização das quatro disciplinas que participarão do retorno gradual:

- **Fundamentos da Culinária (INW132)** - com carga horária prática de 30 horas no semestre, serão oferecidas 30 vagas, os alunos serão divididos em duas (2) turmas de 15 alunos. Acredita-se que cada aula prática presencial contará com um total de 19 pessoas (15 alunos, 1 técnico, 1 monitor e 2 professores), visando atender o limite recomendado.
- **Produtos de Origem Vegetal I (POV1) (INW 130)** - com carga horária prática de 30 horas no semestre, serão oferecidas 30 vagas, os alunos serão divididos em duas (2) turmas de 15 alunos. Acredita-se que cada aula prática presencial contará com um total de 19 pessoas (15 alunos, 1 técnico, 1 monitor e 2 professores), visando atender o limite recomendado.
- **Culinária Asiática (INW374)** - com carga horária prática de 30 horas no semestre, a disciplina irá ofertar 10 vagas, priorizando os alunos concluintes. Acredita-se que cada aula prática presencial contará com um total de 14 pessoas (10 alunos, 1 técnico, 1 monitor e 2 professores).
- **Café, Bares e Bebidas (INW376)** - com carga horária prática de 15 horas no semestre, a disciplina irá ofertar 15 vagas, priorizando os alunos concluintes. Acredita-se que cada aula prática presencial contará com um total de 19 pessoas (15 alunos, 1 técnico, 1 monitor e 2 professores) visando atender o limite recomendado.

PLANEJAMENTO DAS DISCIPLINAS DO RETORNO GRADUAL DAS AULAS PRÁTICAS DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO BÁSICA E EXPERIMENTAL (DNBE)

A organização das disciplinas do DNBE que participarão do retorno gradual será:

- **Bromatologia** – AA disciplina irá ofertar 45 vagas e os alunos serão distribuídos em quatro grupos (Turma A, Turma B, Turma C e Turma D), uma vez que se recomenda a permanência de 15 pessoas no laboratório utilizado para as aulas práticas da disciplina. Com o objetivo de reduzir os dias de deslocamento, pretende-se ofertar a aula prática 1 em um único turno da semana com duração de 4 h, enquanto a aula 2 será ofertada no horário da disciplina para cada uma das turmas com duração de 2 h. Logo, a aula 1 ocorrerá de 8h às 12h e a aula 2 de 10 às 12 h. O conteúdo dos principais temas abordados serão condensados e ofertados em duas aulas práticas, ou seja, 6h de carga horária prática presencial. Vale lembrar que 6h equivale a três aulas práticas de bromatologia. O conteúdo a ser abordado nas aulas encontra-se apresentado abaixo:

Aula 1 - Apresentação laboratório e vidrarias. Análises de controle de qualidade em sucos (densidade e teor de sólidos solúveis). Determinação do teor de glúten seco em farinha de trigo. Determinação de rancidez em óleo de fritura (reação de Kreiss).

Aula 2 - Análise de controle de qualidade de amostras de leite (densidade, EST, ESD e detecção de presença de amido); de carne e pescados (reação de éber, prova de cocção e filtração); e de ovos (ovoscopia, prova de flutuação e análise da estrutura).

- **Composição de alimentos** – A disciplina oferece 45 vagas e os alunos serão distribuídos em grupos de 3 pessoas, de modo que, em cada dia de aula prática tenhamos no máximo 11 alunos, 1 professor, 1 técnico (máximo 13 pessoas). Cada aula Prática será ofertada 4 vezes: Turmas (A,B,C,D), no horário de 8:00 às 12:30, às quartas feiras (o horário normal da disciplina). O primeiro grupo de alunos começará às 8:00h até às 10:00h. Após esse período, o laboratório será higienizado por 30 minutos. Às 10:30h outro grupo de alunos terá a mesma aula, até às 12:30h. Logo, a mesma aula prática será ministrada em duas semanas, por quatro vezes. Serão ofertadas duas práticas: 1. Apresentação de vidrarias, equipamentos, uso de balanças. 2. Determinação de umidade. Ou seja, ao total, serão 4 semanas de práticas presenciais, somando a carga horária de 8hs.

- **Técnica Dietética e Culinária I** - A disciplina ofertará 45 vagas e os alunos serão distribuídos em grupos de 3 e duplas, de modo que, em cada dia de aula prática, tenhamos no máximo 12 alunos. Cada conjunto de grupos formarão turmas (A, B, C e D). As aulas serão ofertadas no horário das 8:00hs às 12:00hs (4 horas/aula), durante 1 mês (3ª e 5ª feiras) no laboratório E-17. O conteúdo dos principais temas abordados serão condensados e ofertados em duas aulas práticas, ou seja, 8h de carga horária prática presencial.

Aula Prática 1 – Apresentação do laboratório, regras de asseio e boas práticas na manipulação de alimentos, equivalência peso-volume, Ficha Técnica da Preparação; frutas e hortaliças
Aula Prática 2 – Cereais e leguminosas, leite e ovos, carnes e pescados.

- **Técnica Dietética e Culinária II** - A disciplina oferecerá 45 vagas e os alunos serão divididos em três (3) grupos de 15 alunos cada (Grupo A, Grupo B e Grupo C). Estima-se que a cada aula prática presencial teremos um total de 19 pessoas (15 alunos, 1 técnico, 1 monitor e 2 professores), a fim de atendermos ao limite recomendado de 20 pessoas. As aulas serão ofertadas no horário das 9h às 12:00h (3 horas/aula), no laboratório E-17. Serão contemplados os seguintes tópicos:

Aula 1 – Equivalência peso/volume e rendimento.

Aula 2 – Política Nacional de Alimentação Escolar, Aproveitamento integral dos alimentos, Dietas modificadas, vegetarianismo e grupos específicos.

- **Tecnologia de alimentos** - A disciplina oferecerá 45 vagas e os alunos serão divididos em três (3) grupos de 15 alunos cada (Grupo A, Grupo B e Grupo C). Estima-se que a cada aula prática presencial teremos um total de 19 pessoas (15 alunos, 1 técnico, 1 monitor e 2 professores), a fim de atendermos ao limite recomendado de 20 pessoas. As aulas serão ofertadas no horário das 9:00hs às 12:00hs (3 horas/aula), durante 6 quartas-feiras, no laboratório E-17. As demais aulas práticas contempladas pela disciplina serão ofertadas via ensino remoto, pois demandam permanência superior a 3 horas em laboratório. Serão oferecidas duas (2) práticas presenciais por encontro, que contemplarão os tópicos a saber:

Aula Prática 1 – Desidratação de frutas e vegetais; Fabricação de geleia;

Aula Prática 2 – Fabricação de iogurte; Produção de doce de leite.

PLANEJAMENTO DAS DISCIPLINAS PARA O RETORNO GRADUAL DAS AULAS PRÁTICAS DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (DND)

Setor de Clínica:

As disciplinas de Patologia da Nutrição e Dietoterapia 1 e Patologia da Nutrição e Dietoterapia 2 tem como atividade curricular uma aula prática no Hospital Universitário Clementino Fraga Filho (HUCFF), por disciplina, por semestre, ocasião em que os alunos se dividem em grupos e visitam os leitos com o objetivo de realizarem avaliação nutricional no paciente hospitalizado, seguida de proposta de intervenção dietoterápica, conforme caso clínico previamente selecionado.

Em função dos ajustes necessários para propiciar a segurança dos alunos e docentes mediante à pandemia COVID-19, informamos que em 2021.2 condensaremos o conteúdo programático em uma aula prática por disciplina. Entretanto, esclarecemos que, a aula prática será repetida em quatro momentos distintos ao longo do semestre, para adequar o

número de alunos inscritos na disciplina, evitando assim a exposição dos participantes à aglomeração e contágio pelo coronavírus.

O número de vagas em Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia II é de 45 alunos em cada disciplina. Desta forma, nos quatro encontros para as atividades práticas, haverá a divisão das turmas em grupos de 10 a 12 alunos, os quais serão supervisionados por dois docentes, com a colaboração de 2 monitores. As aulas ocorrerão no HUCFF, nas enfermarias de doenças renais e gastroenteropatias (7º andar); cardiopatias e pneumopatias (8º andar); e clínica médica (9º andar), no turno da tarde, com duração de 4 horas. Será disponibilizado aos alunos máscaras descartáveis e álcool 70%.

Setor de ASA:

- **Administração de Serviços de Alimentação 2 (INN 351):** As atividades práticas dessa disciplina têm como objetivo vivenciar as etapas de planejamento, organização, direção e avaliação de serviços de alimentação. Desta forma, esta prática não ocorre nos laboratórios do curso de nutrição e sim a partir de visita técnica a um serviço de alimentação a fim de que o discente vivencie as etapas do processo produtivo de refeições. A disciplina oferecerá 45 vagas e os alunos serão divididos em quatro (4) grupos de 15 alunos cada (Grupo A, Grupo B e Grupo C, Grupo D). Estima-se que em cada grupo aula visita técnica tenha um máximo de 16 pessoas (12 alunos, 2 professores e 2 nutricionistas do RU). A visita será ofertada no dia 29 de novembro de 2021, no horário das 8h às 12:00h. As orientações de segurança para as visitas técnicas da disciplina de ASA 2 serão: Todos os alunos utilizarão máscara N95, jaleco, touca e sapatos fechados. Os alunos chegarão em horários distintos para não ocorrer aglomeração durante a atividade. Cada grupo percorrerá um circuito diferente, de forma a não se encontrarem no mesmo espaço físico durante a visita.

Atenção

- As questões que não foram contempladas nesse material caberá a tomada de decisão pelo professor responsável pela disciplina.
- Esclarecemos que todo o planejamento de retorno gradativo poderá ser imediatamente suspenso, caso a situação epidemiológica se altere e, portanto, tenhamos orientação contrária por parte dos Grupos de Trabalho da Administração Central mencionados acima.
- Maiores informações estão disponíveis no plano de retorno da UFRJ: <https://coronavirus.ufrj.br/>

PLANEJAMENTO DAS DISCIPLINAS PARA O RETORNO GRADUAL DAS AULAS PRÁTICAS DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SOCIAL E APLICADA (DNSA)

Rio de Janeiro, 05 de outubro de 2021

À coordenação do curso de graduação em nutrição do INJC.

Em reunião no dia 05 de outubro de 2021, os professores das disciplinas de nutrição social do curso de nutrição, Andréa Ramalho, Maria Cláudia, Maria Beatriz, Viviane Marinho, Raquel Mezzavilla, Érica Barros, reuniram-se para tratar da possibilidade de retorno presencial da Prática Integrada de Nutrição Aplicada.

A Prática Integrada de Nutrição Aplicada PINA é uma prática de culminância do conteúdo de nutrição social do curso de graduação de nutrição. Os principais objetos de estudo desta prática são os problemas sociais. A PINA ocorre de modo interdisciplinar, articulada entre professores e alunos de três disciplinas denominadas popularmente de 'sociais' do sexto período do curso de Nutrição. A PINA tem como principal objetivo o desenvolvimento de estratégias de enfrentamento da desigualdade social e soluções locais. Assim, é uma atividade eminentemente prática que permanece preservada durante a pandemia de COVID-19, inclusive incorporando-a como problema social no processo de formação profissional.

As atividades práticas nessa pedagogia são aquelas que aplicam o conhecimento debatido em aulas no contexto social local, onde a territorialização referente ao grupo social definido como público alvo, se constitui como proposta real. Assim, a depender do contexto social definido a ser enfrentado, as soluções e estratégias políticas de ação poderão ser desenvolvidas remotamente, presencialmente ou mesmo de modo híbrido. Essa prática integrada embora incorpore a pandemia como problema, não se limita por ela, ao contrário, se motiva nela para achar soluções para comunidades em suas culturas locais. Desde há muito essa PINA é atividade curricular integrada, por isso vem sendo oferecida em todo período mesmo durante o isolamento social.

Os locais dessa prática são externos à universidade e, comumente, se constituem como equipamentos sociais, clínicas de saúde da família, serviços ambulatoriais públicos de saúde e escolas públicas. Não se desenvolve esse tipo de prática em laboratórios da UFRJ. É uma prática que insere o estudante na realidade cotidiana na realidade atualizada das atividades profissionais no campo da Alimentação e Nutrição. Nesse sentido, as principais limitações são do campo onde será desenvolvida ação educativa de Nutrição Social.

Portanto, os docentes da PINA afirmam que poderão ter atividades presenciais a depender do contexto a ser problematizado por cada grupo de ação, composto por professores e alunos, caracterizando assim uma prática híbrida.

ANEXO I – TERMO DE COMPROMISSO PARA O RETORNO DE ATIVIDADES DIDÁTICAS PRÁTICAS NA UFRJ

Eu, _____,
CPF _____, Curso: _____ declaro, para os devidos fins, ter conhecimento das normas de biossegurança e orientações de conduta individual e coletiva a serem adotadas, a fim de evitar o risco de contágio pelo SARS-CoV-2, em todos locais de circulação na UFRJ, especialmente nos espaços de aulas práticas, conforme constam do Plano de Retorno das Atividades Didáticas Práticas na Graduação, bem como do Guia de Ações de Biossegurança da UFRJ e na Cartilha para o Retorno de Aulas Práticas. São destacadas as seguintes recomendações:

- Usar constantemente máscara que cubra o nariz e a boca, evitando tocá-la enquanto a estiver utilizando;
- Trocar a máscara a cada 3 horas, no máximo, ou quando estiver úmida, com sujidade, danificada ou se houver dificuldade para respirar;
- Descartar máscaras e outros equipamentos de proteção em lixo apropriado;
- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) informados na sinalização de classificação fixada na entrada do espaço de aula prática;
- Nos laboratórios classificados como “Risco Elevado”, usar constantemente máscara N95 ou PFF2, evitando tocá-los durante o uso;
- Utilizar máscara N95 ou PFF2 por um período de até 8 horas, desde que não sofram danos à peça filtrante ou ao elástico que garante vedação. Caso permaneçam íntegras após esse período, reutilizar a máscaras após um período mínimo de 5 dias de ventilação por no máximo 5 ciclos de uso;
- Realizar a higiene das mãos com água e sabonete líquido ou álcool 70% líquido ou em gel frequentemente, em especial quando do manuseio de maçanetas, corrimões e demais situações de contato com objetos de manuseio coletivo;
- Manter o distanciamento interpessoal de 1,5 metros e utilizar os espaços devidamente demarcados;
- Evitar aglomerações em demais espaços na Universidade;
- Observar e solicitar providências para manter abertas as janelas e portas dos ambientes.

Assinatura

ANEXO II – CARTAZES DE ORIENTAÇÃO DE SEGURANÇA



