

PLANO DE CURSO**I. NOME DO CURSO**

Consumo e Segurança Alimentar

II. DESCRIÇÃO

O curso **Consumo e Segurança Alimentar** debate assuntos relacionados à alimentação, ao direito do consumidor e à sustentabilidade ao apresentar políticas públicas de alimentação (Guia Alimentar para a População Brasileira; rotulagem e escolhas alimentares), sistema alimentar (vigilância da qualidade dos alimentos; impactos da produção de alimentos e sustentabilidade), obstáculos à segurança alimentar (direito à informação; publicidade de alimentos); iniciativas e projetos em segurança alimentar (música popular nutritiva; cantina saudável; horta nas escolas; o ato de comer; ativismo pela alimentação saudável) e transformações sociais a partir do Guia Alimentar e Plano Geral de Atuação do MPMG.

III. OBJETIVO

Despertar, no(a) estudante, o interesse pela alimentação saudável, promoção da saúde, sistema alimentar sustentável e atuação na defesa de boas práticas de alimentação.

IV. PÚBLICO - DESTINATÁRIO:

Nutricionistas, educadores(as) e sociedade em geral.

V. CARGA HORÁRIA/NÚMERO DE VAGAS

O curso tem a carga horária de 15h, sendo o número de vagas ilimitado.

VI. PERÍODO DISPONÍVEL PARA REALIZAÇÃO DA INSTRUTORIA

Não haverá instrutoria.

VII. CONHECIMENTOS E HABILIDADES PARA PARTICIPAR DO CURSO

É importante que o(a) estudante tenha acesso à internet e conhecimentos básicos de informática.

VIII. METODOLOGIA

FASE	Descrição da Atividade	Carga horária
Ambientação	Consulta ao <i>Plano de Curso</i>	30min
	Consulta <i>Código de Defesa do Consumidor</i>	
	Consulta <i>Guia alimentar para a população brasileira</i>	
	Vídeo sobre o Guia Alimentar – Senado Federal	
	Leitura <i>Entendendo a plataforma Moodle</i>	
	Leitura <i>Dicas para um bom aproveitamento de cursos em EaD</i>	
Abertura e Módulo 1: Políticas públicas de alimentação	Vídeo de abertura	3h
	1) Vídeos <i>Parte 1 - Guia Alimentar para a População Brasileira</i>	
	2) Consulta aos slides da apresentação	
	3) Consulta ao <i>Guia Alimentar para a População Brasileira</i>	
	4) Consulta à <i>Biblioteca Virtual em saúde (MS)</i>	
1) Vídeos <i>Parte 2 - Rotulagem e escolhas alimentares</i>		

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)

	2) Consulta aos slides da apresentação 3) Consulta a 5 materiais citados na apresentação	
	1) Vídeos <i>Parte 3 - Mediação e comentários</i> 2) Consulta à <i>Biblioteca Virtual em Saúde (MS)</i>	
	Questionário <i>Módulo 1</i>	
Módulo 2: Sistema alimentar	1) Vídeos <i>Parte 1 - Vigilância da qualidade dos alimentos</i> 2) Consulta aos slides da apresentação 3) Consulta à <i>Lei 8080/1990</i> 4) Consulta ao site da <i>Visa (SES/MG)</i>	3h30
	1) Vídeos <i>Parte 2 - Vigilância da qualidade dos alimentos</i> 2) Consulta aos slides da apresentação	
	1) Vídeos <i>Parte 3 - Impactos da produção de alimentos e sustentabilidade</i> 2) Consulta aos slides da apresentação 3) Vídeo complementar	
	1) Vídeos <i>Parte 4 - Mediação</i> 2) Consulta à <i>Lei 11346/2006</i> 3) Consulta à <i>Lei 11947/2009</i>	
	Questionário <i>Módulo 2</i>	
Módulo 3: Obstáculos à segurança alimentar	1) Vídeos <i>Parte 1 - Direito à informação</i> 2) Consulta aos slides apresentados no vídeo 3) Consulta à <i>Lei 9294/1996</i>	2h30
	1) Vídeos <i>Parte 2 - Publicidade de alimentos</i> 2) Consulta aos slides apresentados no vídeo 3) Consulta a materiais citados na apresentação	
	Vídeo <i>Parte 3 - Mediação</i>	
	Questionário <i>Módulo 3</i>	
Módulo 4: Iniciativas e projetos em segurança alimentar	Vídeos <i>Parte 1 - Música Popular Nutritiva</i>	3h
	1) Vídeo <i>Parte 2 - Cantina saudável</i> 2) Consulta aos slides apresentados no vídeo 3) Consulta à <i>Portaria interministerial 1010/2006</i> 4) Consulta à <i>Resolução SEE 1511/2010</i>	
	1) Vídeo <i>Parte 3 - Horta nas escolas</i> 2) Consulta aos slides apresentados no vídeo	
	1) Vídeo <i>Parte 4 - O ato de comer</i> 2) Consulta aos slides apresentados no vídeo	
	1) Vídeos <i>Parte 5 - Ativismo pela alimentação saudável</i> 2) Consulta aos slides apresentados nos vídeos 3) Consulta ao site da <i>Rebrinc</i> 4) Consulta ao site do <i>BH pela Infância</i>	
	Questionário <i>Módulo 4</i>	
Módulo 5: Tranformações sociais a partir do Guia Alimentar	1) Vídeo <i>Parte 1 – Transformações sociais a partir do Guia Alimentar</i> 2) Consulta aos slides apresentados no vídeo	1h30
	Vídeo <i>Parte 2 – Plano Geral de Atuação do MPMG</i>	
	Vídeo <i>Parte 3 – Mediação</i>	

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)

	Questionário <i>Módulo 5</i>	
Avaliação e certificação	1) Fórum (discussão simples) <i>Receitas culinárias saudáveis</i> 2) Preenchimento da pesquisa de satisfação	1h
Total		15h

IX. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Ambientação**

- Plano de curso
- Código de Defesa do Consumidor
- Guia Alimentar para a População Brasileira
- Apresentação do ambiente virtual de aprendizagem – Moodle:
 - a) Modificando o perfil
 - b) Alterar dados de conta
 - c) Enviando Mensagem
 - d) Calendário
 - e) Atividades do curso
 - f) A importância de participar dos fóruns
 - g) Atividades concluídas
 - h) Certificação
- Dicas para um bom aproveitamento de cursos na EaD

Módulo 1: Políticas públicas de alimentação

Parte 1: Visão geral do Guia Alimentar para a População Brasileira

- Apresentação e estrutura do guia alimentar
- Princípios que orientaram a elaboração do guia alimentar
- A escolha dos alimentos: o que consumir
- O ato de comer
- Obstáculos para uma alimentação saudável
- Dez passos para a alimentação saudável

Parte 2: Rotulagem e escolhas alimentares

- Guia alimentar: escolhas alimentares
- Definição de rótulo
- Importância da leitura do rótulo
- Legislação correlata
- Critérios para escolha alimentar
- Informação nutricional
- Rotulagem de produtos alergênicos

Parte 3: Mediação

- Relação entre direito à informação e segurança alimentar
- Fatores de risco à saúde do consumidor
- Fiscalização de rótulos

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)**Módulo 2 - Sistema alimentar**

Parte 1 e parte 2: Vigilância da qualidade dos alimentos

- Vigilância Sanitária Estadual (Visa): o que é, objetivos e áreas de atuação
- Vigilância Sanitária Alimentos: missão e competências
- Sistema Nacional de Vigilância Sanitária: apresentação
- Conceito de Segurança Alimentar e Nutricional
- Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos (Progvisa): apresentação e resultados
- Laboratório Central de Saúde Pública de Minas Gerais: o que é, objetivos e principais atividades

Parte 3: Impactos da produção de alimentos e sustentabilidade

- Uso de agrotóxicos: relato de casos e números
- Sustentabilidade
- Uso insustentável dos recursos naturais
- Alimento orgânico
- Divulgação do Guia Alimentar para a População Brasileira

Parte 4: Mediação

- Reflexões sobre os impactos dos atos de consumo na cadeia alimentar
- Reflexões sobre a importância da educação alimentar

Módulo 3 - Obstáculos à segurança alimentar

Parte 1: Direito à informação

- Comentários sobre o Código de Defesa do Consumidor
- Direito à informação no Código de Defesa do Consumidor
- Publicidade enganosa e abusiva: atuação do MPMG
- Sociedade de informação e consumismo

Parte 2: Publicidade de alimentos

- Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec): apresentação e objetivo
- Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável: apresentação
- Desafios para a restrição da exposição de produtos ultraprocessados
- Desafios para a proibição da publicidade de alimentos para o público infantil
- Regulamentação de publicidade de alimentos
- Atuação política e participação social

Parte 3: Mediação

- Reflexões sobre a proteção da infância no mercado de consumo
- Desafios à promoção da alimentação saudável
- Desafios à sustentabilidade

Módulo 4 - Iniciativas e projetos em segurança alimentar

Parte 1: Música Popular Nutritiva

- Sensibilização sobre a importância de uma alimentação nutritiva e equilibrada

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)

Parte 2: Cantina Saudável

- Cenário mundial da obesidade e sobrepeso infantil
- Lanches e refeições na escola
- Legislação sobre oferta de alimentação em escola
- Cantina escolar saudável
- Desafios à implementação de uma cantina saudável nas escolas

Parte 3: Horta nas escolas

- Projeto *Horta vertical*: histórico, proposta, objetivos e resultados

Parte 4: O ato de comer

- Influências do ato de comer
- Benefícios da boa mastigação
- Dicas do *Guia Alimentar para a População Brasileira*
- Combinados da alimentação saudável

Parte 5: Ativismo pela alimentação saudável

- Conceito de “ativista”
- Papel da informação
- Ativismo pelas novas mídias
- Apresentação de ativismos pela alimentação saudável

Módulo 5 - Transformações sociais a partir do Guia Alimentar

Parte 1: Transformações sociais a partir do Guia Alimentar

- Princípios do Guia Alimentar
- Transformação: bem-estar social, justiça social e melhorias para o país
- Publicidade de alimentos na atualidade como obstáculo

Parte 2: Plano Geral de Atuação do MPMG

- Segurança alimentar pelo MPMG
- Apresentação do Plano Geral de Atuação do MPMG: justificativa, objetivos, ações e articulações

Parte 3: Mediação

- Importância da educação alimentar e nutricional nas escolas particulares
- Reflexões sobre o ato de comer
- Parcerias no ativismo pela alimentação saudável

X. METODOLOGIA/ESTRATÉGIAS DE APRENDIZAGEM

O curso será realizado na modalidade a distância, via Web, disponível 24h, por tempo ilimitado. Cabe ao(à) estudante realizar as atividades propostas no curso e, ao final, responder a pesquisa de satisfação e obter, no mínimo, 70 (setenta) dos 100 (cem) pontos distribuídos no curso para a emissão do certificado. A forma de ensino será autoinstrucional e os módulos seguirão o seguinte formato: vídeo, arquivos e questionário. Ao final do curso, o(a) estudante deverá participar de um fórum de discussão.

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)**XI. RECURSOS INSTRUCIONAIS/MATERIAL DIDÁTICO**

O curso será realizado no ambiente virtual de aprendizagem *Moodle*, sendo utilizados os seguintes recursos: arquivo, vídeo, fórum de discussão, pesquisa e questionário.

XII. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

Para receber o certificado de conclusão do curso, o(a) estudante deverá responder os 15 (quinze) questionários dele e participar do fórum de discussão, obtendo nota igual ou superior a 70% (setenta por cento) dos 100 (cem) pontos distribuídos, e preencher a pesquisa de satisfação. As atividades avaliadas serão valoradas conforme se segue:

Grade de correção utilizada pelo(a) instrutor(a) na avaliação da atividade: fórum de discussão
Serão distribuídos 20 pontos.

Crítérios	Pontuação
Atendimento à proposta do fórum	5
Presença, na receita culinária, dos itens: título, lista de ingredientes, modo e tempo de preparo	4
Coerência entre os itens da receita e o proposto neles	6
Inter-relação entre os itens da receita	5
Clareza das ideias apresentadas e organização delas	5
Total	25

Grade de correção utilizada pelo(a) instrutor(a) na avaliação da atividade: questionário
Serão distribuídos 20 pontos em 2 questionários, 15 pontos em 2 e 5 pontos em 1, totalizando 80 pontos.

Crítérios	Pontuação
Respostas corretas	5, 15 ou 20
Total	80

Distribuição de pontos	
Questionário <i>Módulo 1: Políticas públicas de alimentação</i>	15
Questionário <i>Módulo 2: Sistema alimentar</i>	20
Questionário <i>Módulo 3: Obstáculos à segurança alimentar</i>	15
Questionário <i>Módulo 4: Iniciativas e projetos em segurança alimentar</i>	20
Questionário <i>Módulo 5: Transformações sociais a partir do Guia Alimentar</i>	5
Fórum <i>Receitas culinárias saudáveis</i>	25
Total	100

XIV. COORDENAÇÃO

Escola Estadual de Defesa do Consumidor do Procon-MG/MPMG