



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRÁTICAS LUDOPEDAGÓGICAS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Centro de Referência em Formação e EAD – IFSC

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua Duarte Schutel, 99, Centro.

CEP: 88015-000 – Centro/ Florianópolis – Santa Catarina

Telefone: (48) 3131-8800

3 Complemento: -

4 Departamento: Pró-Reitoria de Ensino

5 Há parceria com outra Instituição? Não

6 Razão social: I

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável: Karine Andrea Albiero

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Karine Andrea Albiero (Reitoria)

Maria Luisa Hilleshein de Souza (CERFEaD)

12 Contato:

karine.albiero@ifsc.edu.br – (48) 3877.9019

marialuisa@ifsc.edu.br – (48) 3131-8812

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso: Formação Inicial em Práticas Ludo pedagógicas em Educação Alimentar e Nutricional

14 Eixo tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social

15 Forma de oferta: Inicial

16 Modalidade: À Distância – EAD (132h) e Presencial (28h)

17 Carga horária total: 160 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25), pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11) e pela Constituição Federal do Brasil (art. 6º.), sendo inerente à dignidade do ser humano e devendo o poder público e a iniciativa privada adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Sabe-se que as modificações espontâneas e positivas no comportamento e no hábito alimentar dos indivíduos são mudanças difíceis de estabelecerem e de se manterem. Além disso, com as grandes mudanças no comportamento alimentar e no estilo de vida da população, observa-se uma maior necessidade de intervenções de Educação em Saúde e Educação Alimentar e Nutricional no contexto escolar. Nesse sentido, a aproximação das Ciências da Saúde na Educação pode ser um instrumento facilitador de aprendizagem e de promoção à saúde, e nesse contexto, a inclusão de ações ludo pedagógicas.

Desta forma, conhecendo e percebendo a necessidade de capacitação na área, propomos este curso, buscando um auxílio na aprendizagem e na promoção à saúde alimentar, desta forma, relacionando a vivência em sala de aula e no espaço escolar a uma vida e alimentação mais saudável.

19 Objetivos do curso:

- Capacitar os profissionais como Educadores em potencial no contexto da Educação Alimentar e Nutricional;
- Formar uma base teórica sobre Saúde e Nutrição e estimular o desenvolvimento de práticas ludo pedagógicas entre os servidores e docentes dos espaços escolares;
- Compreender o estudo do comportamento alimentar nos diferentes ciclos de vida: infância, adolescência e vida adulta e utilizar a abordagem alimentar e nutricional dentro de um enfoque de proteção à saúde;
- Auxiliar na criação de ferramentas para o planejamento de intervenções de educação alimentar e nutricional no âmbito escolar.
- Estimular a construção da escola como um espaço de convivência, trocas e de vivência saudável;
- Assistir à escola no controle do estado nutricional de seu público atendido;
- Estimular a adoção de condutas voluntárias e de auto-cuidado com a saúde e a alimentação;

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Desenvolvimento de profissionais criativos e lúdicos, capazes de desenvolver, coordenar e avaliar um Programa de Educação Alimentar e Nutricional no contexto escolar, bem como capacitar os multiplicadores dessas ações.

21 Áreas de atuação do egresso:

As oportunidades de trabalho desses educadores estão tanto no setor público, quanto no setor privado, no ramo da educação, tais como: instituições de ensino e suas extensões, tais como refeitórios e cantinas.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga Horária
Antropologia e Sociologia da Alimentação	10h

Ética, cidadania e sociedade	8h
Conceitos básicos sobre Saúde e Nutrição e Habilidades Básicas na Cozinha	24h
Higiene, manipulação de alimentos e saúde	12h
Responsabilidade ambiental	10h
Influência da mídia, propagandas e Cantinas Escolares e Comportamento Alimentar	20h
Educação Alimentar e Nutricional: cenário e ferramentas	28h
Desenvolvimento de Projetos Educativos em Educação Alimentar e Nutricional	48h

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular	Antropologia e Sociologia da Alimentação	C.H. 10h
Conhecimentos	Cultura e diversidade aplicada a antropologia da alimentação. Especificidades culturais, valores simbólicos, tradições e experiências humanas inerentes às práticas alimentares e suas escolhas. Alimentação como meio de expressão cultural.	
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • CASCUDO, Luis da Camara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia/ Universidade de São Paulo, 1983. • CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.20, n.3, p.207-216, 1968; • CANESQUI, A M. Comida de rico, comida de pobre: um estudo sobre alimentação num bairro popular. Campinas, 1976. 267p. Tese (Doutorado em Ciências) – Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, 1976; • DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. O valor social e cultural da alimentação. Boletim de Antropologia, v.2, n.4, p.70-83, 1989; 	

Unidade curricular	Ética, cidadania e sociedade	C.H. 8h
Conhecimentos	Ação educativa e cidadania: educação, ética e labor, ética e trabalho, ética e ação, a integralidade do homem na Sociedade. Relações interpessoais. Trabalho em equipe.	
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • ARANHA, Maria Lúcia de. Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor. São Paulo: Moderna, 1999. • SAVATER, Fernando. Ética para meu filho. São Paulo: Martins Fontes, 2004. 	

Unidade curricular	Conceitos básicos sobre Saúde e Nutrição e Habilidades Básicas na cozinha	C.H. 24h
Conhecimentos	Introdução sobre nutrição e alimentação. Utilização e funções dos nutrientes no organismo. Grupos de alimentos. Guias alimentares. Higienização dos alimentos. Métodos de cocção; bases de cozinha aplicadas à Educação Alimentar; aproveitamento de alimentos; disposição dos pratos e cortes para	

	vegetais, carnes e aves.
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. São Paulo: SARVIER, 2008. • Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. • GAVA, A.J.; SILVA. C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. • ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica Dietética. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. • SILVA JR. Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007

Unidade curricular	Higiene, manipulação de alimentos e saúde	C.H. 12h
Conhecimentos	Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene e conservação de alimentos; Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável.	
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. • BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/14 • SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL Nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. 	

Unidade curricular	Responsabilidade ambiental	C.H. 10h
Conhecimentos	Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental; Consumismo e meio ambiente; Relação do homem com a natureza; Lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir); Agroecologia e agricultura orgânica.	
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. • GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p. • DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p. • RODRIGUES, F. L. Lixo – De onde vem para onde vai? Moderna, 2003. 	

Unidade curricular	Influência da mídia, propagandas e Cantinas Escolares e Comportamento Alimentar	C.H. 20h
Conhecimentos	Aspectos psicológicos concretos que se caracterizam no comportamento humano do cotidiano e do particular na área de nutrição. Interferência da mídia, propagandas e cantinas escolares.	
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • ALMEIDA, S. S.; NASCIMENTO, P. C. B. D.; QUAIOTI, T. C. B. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. Rev Saúde Pública 2002;36(3):353-5; • CHAUD, D. M. A.; MARCHIONI, D. M. L. Nutrição e mídia: uma combinação às vezes indigesta. Hig Alimentar 2004;116/117:18-21; • FIATES, G. M. R. Comportamento do consumidor escolar de Florianópolis: relação com preferências alimentares, influência da televisão e estado nutricional. Tese de Doutorado, Florianópolis/UFSC, 167 p., 2006; • RAMOS, M.; STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. Jornal de Pediatria, Rio de Janeiro, 2000; 76 (Supl.3) : S229-37; 	

Unidade curricular	Educação Alimentar e Nutricional: cenário e ferramentas	C.H. 28h
Conhecimentos	Abordagem histórica da educação nutricional. Teorias pedagógicas e suas aplicações na educação alimentar e nutricional. Diferenciação entre programa de educação e orientação nutricional. Educação Alimentar e Nutricional como tema transversal: aplicabilidade prática. Emprego de materiais didáticos e ludo-pedagógicos.	
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • GADOTTI, Moacir. História das Ideias Pedagógicas. 8ª ed. São Paulo: Ática. 2005. • ALMEIDA, P. N. Educação lúdica, técnicas e jogos pedagógicos. São Paulo: Edições Loyola, 1974; • BIZZO, M. L. G.; LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para ensino fundamental. Rev Nutr 2005; 18:661-7; • BOOG, M. C. F. Educação nutricional: porque e para quê? Jornal da UNICAMP, p. 2, 2 a 8 agosto de 2004; • CAMARNEIRO, J. T.; ALMEIDA PERES, S. P. B. Elaboração de recursos pedagógicos – nutricionais para o programa de educação nutricional. Nutrição Brasil. São Paulo, julho/agosto, 2004; • CERVATO, A. M.; JORGE, M. I.; GOMES, A. L. Bases teóricas para a prática da Educação Nutricional. Nutrição em Pauta, n.67, p.12-15, jul/ago 2004; • JUSWIAK, C. R. O livro infantil como instrumento de educação nutricional do escolar. Revista Nutrição e Performance, n. 14, p. 16- 	

	17, dez./2001; <ul style="list-style-type: none"> • SANTOS, S. M. P. Brinquedoteca, a criança, o adulto e o lúdico. 2 ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 2000;
--	--

Unidade curricular	Desenvolvimento de Projetos Educativos em Educação Alimentar e Nutricional	C.H. 48h
Conhecimentos	Construção de um Projeto de Intervenção no seu contexto de atuação profissional.	
Bibliografia	<ul style="list-style-type: none"> • AZEVEDO, RUI. (Coord.). (2011). Projetos Educativos: Elaboração, Monitorização e Avaliação: Guião de Apoio. Lisboa: Agência Nacional para a Qualificação. • THIOLENT, Michel. Metodologia da Pesquisa-ação. 14. ed. São Paulo: Cortez, 2005. 	

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

As avaliações acontecerão em cada Unidade Curricular sendo organizadas pelo professor responsável, a seu critério. São princípios norteadores da instituição e que devem ser adotados para a organização dos instrumentos de avaliações:

- Avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: agir com postura ética e profissional; ser assíduo; envolvimento na realização das tarefas; participação nas aulas, interagindo positivamente com o grupo na troca de experiências, no ambiente virtual de aprendizagem.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pelo Regulamento Didático Pedagógico (RDP).

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao estudante a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades no ambiente virtual de aprendizagem e presenciais, com aulas práticas, expositivas e dialogadas e o desenvolvimento de projeto de intervenção. Além disso, poderá se prever a realização de visitas técnicas *in loco*, culturais e pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto de atuação profissional de cada estudante.

A carga horária do curso será realizada parte a Distância – EAD (132h) e parte presencial (28h). A carga horária presencial será realizada conforme calendário a ser publicado aos estudantes, dentro das unidades curriculares de "Conceitos básicos sobre Saúde e Nutrição e Habilidades Básicas na cozinha" e "Educação Alimentar e Nutricional: cenário e ferramentas".

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro, recursos audiovisuais (data show e computador) e materiais educativos (livros educativos em nutrição, histórias em quadrinhos, pirâmide alimentar).
- Laboratórios de Habilidades básicas em cozinha adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: bancada para trabalho, fogão, fornos, liquidificadores, batedeiras, multiprocessador, tábuas de corte, panelas, frigideiras, espátulas, talheres, pratos, bacias, baldes de higienização, copos, xícaras, abridor de latas e garrafas e dentro dos padrões higiênico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza) e material escolar, determinados pelo professor ministrante.

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária):

Unidades Curriculares	Carga Horária	Exigências mínimas do docente
Antropologia e Sociologia da Alimentação	10h	Graduação em Filosofia; ou

		Antropologia; ou Sociologia; ou Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.
Ética, cidadania e sociedade	8h	Graduação em Filosofia; ou Antropologia; ou Sociologia; ou Pedagogia; ou Psicologia; ou História, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.
Conceitos básicos sobre Saúde e Nutrição e Habilidades Básicas na Cozinha	24h	Graduação e Nutrição; ou Tecnologia em Alimentos; ou Gastronomia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.
Higiene, manipulação de alimentos e saúde	12h	Graduação e Nutrição; ou Tecnologia em Alimentos; ou Gastronomia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.
Responsabilidade ambiental	10h	Graduação em Biologia; ou Engenharia Sanitária; ou Engenharia Ambiental, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.
Influência da mídia, propagandas e Cantinas Escolares e Comportamento Alimentar	20h	Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.
Educação Alimentar e Nutricional: cenário e ferramentas	28h	Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.
Desenvolvimento de Projetos Educativos em Educação Alimentar e Nutricional	48h (Conjunta pedagogo e nutricionista)	Graduação em Pedagogia; ou Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência.

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

Curso para profissionais da Educação Básica da rede pública e privada (municipal, estadual e federal) de Santa Catarina a ser ofertado pelo Centro de Referência em Formação e EaD. Este Centro tem por objetivo articular, fomentar e ofertar curso de formação inicial e continuada na área da educação, garantindo a especificidade do público atendido, bem como as parcerias com os Campus do entorno da instituição.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso se articula com a área da Educação, que faz do itinerário formativo do Centro de Formação do IFSC.

30 Frequência da oferta:

A oferta do curso se dará conforme a demanda dos municípios e/ou do estado em consonância com as possibilidades do IFSC.

31 Periodicidade das aulas:

De acordo com o cronograma estabelecido entre o IFSC e a instituição parceira.

32 Local das aulas:

As aulas presenciais ocorrerão em espaço cedido pela prefeitura ou em salas de aula de um Câmpus do IFSC da região de abrangência do município atendido por este projeto. As demais aulas serão oferecidas no ambiente virtual de aprendizagem.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas: 40 vagas por turma, conforme demanda.

34 Público-alvo na cidade/região:

Professores, técnicos, profissionais em geral e gestores da Educação Básica de ensino de Santa Catarina.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ser profissional da educação ou de áreas afins, efetivo ou contratado temporário, das redes de ensino.

36 Forma de ingresso: Ingresso por sorteio.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico? Não.

38 Corpo docente que atuará no curso:

O corpo docente que atuará no curso será selecionado a partir de edital específico lançado pela Pró-reitoria de ensino e o Centro de Referência, visando atender a especificidade deste projeto.