

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO PLANO E PROGRAMA DE ENSINO
SEMESTRE 2014.2

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	N ^o DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS	PRÁTICAS	
NTR 5603	Produção, Distribuição e Aquisição de Alimentos	1	2	54 h

I.1. HORÁRIO:

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
258 (5ª feira das 08h20 às 11h00 - 03h/a)	258 A, B, C, D, E

1.2 SALA DE AULA:
Sala 924 /CCS

II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

Anete Araújo de Sousa (anete.sousa@ufsc.br) - Armação do Pântano do Sul
 Letícia Carina Ribeiro (leticia.ribeiro@ufsc.br) - Santo Antônio de Lisboa
 Neila Maria Viçosa Machado (neila.vicosa@ufsc.br) - Rio Tavares
 Rafaela Karen Fabri (rafaela.fabri@ufsc.br) - Prainha
 Sandra Paulon Avancini (sandra.avancini@ufsc.br) - Fazenda do Rio Tavares

III. PRÉ-REQUISITO (S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
NTR 5601	Educação em Saúde, Alimentação e Nutrição I
NTR 5600	Cultura, Consumo e Padrões Alimentares

IV CURSO (S) PARA O QUAL (IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

1. Nutrição

V. EMENTA

Produção, distribuição e aquisição de alimentos; compreensão da cadeia produtiva alimentar, desde a origem ao consumo. Identificação dos sistemas agroalimentares e os diferentes modelos produtivos, relacionando-os aos alimentos com suas diferentes especificidades.

VI. OBJETIVOS

Objetivo geral:

Possibilitar aos estudantes o conhecimento do sistema alimentar, buscando compreender as ações de produção e abastecimento locais e sua articulação com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

Objetivos específicos:

Conhecer as políticas federais, estaduais e municipais promotoras da Agricultura familiar e da produção orgânica e agroecológica.

Distinguir conceitos e relações entre a agricultura familiar, modelos de produção e sustentabilidade na produção de alimentos.

Conhecer os modelos produtivos de alimentos e as possíveis implicações dos contaminantes químicos introduzidos nos alimentos para a saúde humana, saúde ambiental e saúde social.

Identificar alimentos e respectivos grupos alimentares.

Analisar dados sobre abastecimento de alimentos nos distintos territórios de prática

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conteúdo teórico

1.1 Contexto da produção de alimentos no Brasil e as políticas e programas federais, estaduais e municipais de abastecimento (ênfase no PRONAF, PNAE, PAA e PNAPO).

1.2 Conceitos e relações entre agricultura familiar, alimentos orgânicos e convencionais, Agroecologia e sustentabilidade.

1.3 Grupos Alimentares

1.4 Discussão e reflexão de temas emergentes a partir da identificação de situações nas disciplinas de Cultura, Consumo e Padrões Alimentares e Educação, Saúde, Alimentação e Nutrição (1ª fase).

2. Conteúdo Prático:

2.1 Identificação e reconhecimento dos programas e ações de produção e abastecimento alimentar no território.

2.2 Análise dos locais de abastecimento de alimentos no território, identificando os grupos de alimentos/produtos mais consumidos, preço e mapeamento da origem dos alimentos identificados.

2.3 Reconhecimento de grupos alimentares na Central de Abastecimento de SC (CEASA)

2.4 Vivência em sítio agroecológico

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Data	Conteúdo	Profs
1ª sem 14/08	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação dos planos de ensino Orientação para produção dos murais interativos. Contextualização histórica e social da produção de alimentos no Brasil. Sensibilização sobre “Que modelo produtivo queremos?”: Milênio: Michael Pollan denuncia o jogo de poder que define a saúde e a nutrição mundial. 	Anete
2ª sem 21/08	<ul style="list-style-type: none"> Reflexão sobre as controvérsias do conceito de alimentação saudável. Agroecologia e Agricultura orgânica - Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO). Sociobiodiversidade. Sustentabilidade. 	Anete
3ª sem	<ul style="list-style-type: none"> Programas e Políticas de SAN: Restaurantes populares; Bancos de 	Todos

28/08	alimentos; Agricultura urbana/Hortas comunitárias; Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf); Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA).	
4ª sem 04/09	<ul style="list-style-type: none"> Estudo dirigido das diretrizes estaduais do Plano de Segurança Alimentar Nutricional 	Todos
5ª sem 11/09	<ul style="list-style-type: none"> Grupos alimentares <ul style="list-style-type: none"> Classificações Aspectos de sazonalidade, variedade e diversidade 	Sandra
12/09	<ul style="list-style-type: none"> Visita a um sítio agroecológico 	Todos
6ª sem 18/09 19/09	<ul style="list-style-type: none"> ESAN II 	Cristine
7ª sem 25/09	<ul style="list-style-type: none"> Semana da Nutrição 	
8ª sem 02/10	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação do 1º grupo Mural Interativo - Grupo território Prainha Grupos alimentares <ul style="list-style-type: none"> Classificações Aspectos de sazonalidade, variedade e diversidade. 	Sandra
9ª sem 09/10	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação do 2º grupo Mural Interativo - Grupo território Rio Tavares Orientação da prática no território (instrumento orientador da prática: política e programas de alimentação e nutrição e produção, distribuição e aquisição de alimentos). 	Todos
10ª sem 16/10	<ul style="list-style-type: none"> Prática no território: Como se desenvolve o processo de aquisição, distribuição, compra e produção de alimentos para o território? Quais alimentos / grupos alimentares estão disponíveis nos estabelecimentos dos territórios? 	Todos
11ª sem 23/10		
12ª sem 30/10	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação do 3º grupo Mural Interativo - Grupo território Fazenda Rio Tavares <p>Prática em sala de aula</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Retornando do território:</u> diagnóstico da realidade de programas de alimentação e nutrição - <u>1º momento:</u> Sistematização dos dados território referentes aos Programas de A e N (grupos de estudantes sistematizam os dados produzindo o fluxo das informações) - <u>2º momento:</u> apresentação, discussão e orientação das sistematizações junto aos professores orientadores. 	Todos
13ª sem 06/11	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação do 4º grupo Mural Interativo – Grupo Território Armação do Pântano do Sul <p>Continuação: prática em sala de aula (sistematizando os dados das entrevistas de PDAA e ESAN II - elaboração do relatório)</p>	Todos

14ª sem 13/11	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do 5º grupo Mural Interativo - Grupo Território Santo Antônio de Lisboa • Continuação: prática em sala de aula (sistematizando os dados das entrevistas de PDAA e ESAN II - elaboração do relatório) • Finalização construção proposta de devolutiva • Construção apresentação do seminário 	Todos
15ª sem 20/11 21/11	Seminário de apresentação do relatório final: <ul style="list-style-type: none"> • 2 grupos territórios (quinta-feira) • 3 grupos territórios (sexta-feira) 	Todos
16ª sem 27/11	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega relatório final para professores 	Todos
17ª sem 04/12	<ul style="list-style-type: none"> • Grupos territórios encaminham devolutiva para comunidade 	Todos
18ª sem 11/12	<ul style="list-style-type: none"> • Fechamento e publicação das notas finais da disciplina 	Todos

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As metodologias utilizadas terá como pressuposto que o processo de aquisição de conhecimentos será algo a ser produzido e construído pelos sujeitos. Portanto, valorizará a ação de quem aprende como elemento central para este processo de aprendizagem. Estas ações serão desenvolvidas nos diferentes territórios/áreas já elencados na 1ª fase do Curso de Nutrição e terão a finalidade de diagnosticarem situações e desencadearem ação/reflexão para elaboração de propostas de ações futuras em conjunto com gestores e representações comunitárias. A disciplina será desenvolvida em conjunto com a disciplina NTR 5602 - Educação em Saúde, Alimentação e Nutrição II. Portanto, a disciplina propõe as seguintes metodologias como parte de processo:

- Aulas expositivas dialogadas, fruto da sistematização por parte dos professores e estudantes.
- Aulas no território para diagnóstico da realidade local de produção, distribuição e aquisição de alimentos.
- Seminários de discussão priorizando o movimento de ação – reflexão – ação.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Para esta disciplina é proposta a seguinte estrutura de avaliação:

1. Avaliação Individual (Peso 6,0)

2. Mural Interativo, relatório de observação e análise da realidade do território e seminário de apresentação final do relatório (Peso 3,0)

3. Participação individual: apresentação, discussão, sistematização da realidade observada nos territórios e proposta de construção de ação aplicada à realidade (Peso 1,0)

Serão considerados os seguintes critérios: presença em todas as atividades práticas, presença nos momentos de sistematização dos dados da prática e nos seminários de apresentação dos resultados (de todos os grupos) = nota integral para quem frequentou todas. *Este critério não será considerado nos casos previstos na Resolução 017/CUn/97 (atestado médico).*

X. NOVA AVALIAÇÃO

A disciplina NTR 5602 **não prevê recuperação final do semestre**, em função da sua característica teórico-prática.

XI. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/guia_alimentar_conteudo.pdf.

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Conselho de Direitos Humanos. Décima sexta sessão. Item 3 da agenda Promoção e proteção de todos os direitos humanos, direitos civis, políticos, econômicos, sociais e culturais, inclusive o direito ao desenvolvimento. Relatório apresentado pelo Relator Especial sobre direito à alimentação, Olivier de Schutter. Brasília, DF: MDS, 2012. Disponível em:

file:///D:/Documentos/Produ%C3%A7%C3%A3o_Distribui%C3%A7%C3%A3o_Aquisi%C3%A7%C3%A3o_alimentos/2014/Materiais%20para%20leitura/A-Agroecologia-e-Direito-Humano-%C3%A0-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-Adequada.pdf

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produtos orgânicos: o olho do consumidor / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: MAPA/ACS, 2009.

Disponível em: <http://www.redezero.org/cartilha-produtos-organicos.pdf>

Bibliografia complementar1:

BRASIL. **Lei nº 10. 831**, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em:

<http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/do/consultaLei?op=viewTextual&codigo=5114>.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Instrução Normativa nº 7**, de 17 de maio de 1999. Dispõe sobre normas para a produção de produtos orgânicos vegetais e animais. Disponível em: <<http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/do/consultaLei?op=viewTextual&codigo=1662>>.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>

Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. Brasília (BR): Ministério da Agricultura e do Abastecimento; 2007. (acesso 2008 Jun 18). Disponível em: <<http://agricultura.gov.br>>

FAO/OMS. **El codex alimentarius: directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente**. Roma, 1999. Disponível em: <<http://www.fao.org.organicag>

POLLAN M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

Resolução/CD/FNDE nº 26, 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília-DF, 2013.

Slow Food. A centralidade do alimento: Disponível em:

<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf>

Páginas interessantes na Internet:

www.mda.gov.br

www.agricultura.gov.br

www.mds.gov.br

www.fao.org

<http://www.bcb.gov.br/?PRONAFFAQ>

www.educandocomahorta.org.br

www.territoriosdacidadania.gov.br

www.slowfoodbrasil.com

www.educacaoamesa.org.br

<http://www.planetaorganico.com.br/>

www.ifoam.org

Anete Araújo de Sousa

Letícia Carina Ribeiro

Neila Maria Viçosa Machado

Rafaela Karen Fabri

Sandra Regina Paulon Avancini

Aprovado na reunião do colegiado do Dpto. NTR __/__/__

Ass. Chefe do Dpto. Nutrição

APÊNDICE

1. Mural Interativo

1.1 Construção e discussão do mural:

O Mural Interativo será avaliado a partir da construção com informações relacionadas aos temas emergentes identificados em situações da prática nos territórios nas disciplinas de Cultura, Consumo e Padrões Alimentares e Educação, Saúde, Alimentação e Nutrição (1ª fase), conforme abaixo:

- 2.1.1 Armação do Pântano do Sul: Situação da Pesca artesanal / Identificação de tipos de peixe
- 2.1.2 Fazenda Rio Tavares: Situação da coleta do berbigão - Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé / Identificação dos tipos de pescado
- 2.1.3 Prainha: Situação do destino de lixo – Programa de compostagem, Agricultura urbana e periurbana e Revolução dos baldinhos (CEPAGRO)
- 2.1.4 Rio Tavares: Horticultura e Práticas alternativas complementares
- 2.1.5 Santo Antônio de Lisboa: Farinha de mandioca e A farinhada / Convívio Slow Food de SC - Engenho de Farinha

Estas informações poderão ser obtidas diretamente com pessoas da comunidade a exemplo de pescadores, agricultores, professores, merendeiras, profissionais envolvidos com projetos, além de trabalhos acadêmicos e/ou legislação sobre o tema.

Todos os informes no mural deverão estar devidamente referenciados segundo a NBR – 6023/2002.

O grupo responsável pelo mural terá de 15 a 20 minutos para apresentação.

O grupo deverá abordar questões que possibilitem a turma refletir e relacionar a discussão com as situações vivenciadas até aquele momento nas disciplinas envolvidas.