

MOOC – CANTINA ESCOLAR: PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

Elaboração do conteúdo: Brenda da Cunha Carvalho (UFMG), Bruna Oliveira Ungaratti Garzão (UFSM), Clara Cecília Ribeiro de Sá (UFS), Luana Lara Rocha (UFMG), Luísa Arantes Vilela (UFMG), Luiza Delazari Borges (UFMG); Mariana Zogbi Jardim (UFMG), Nayhanne Gomes Cordeiro (UFMG), Vanessa Meneses Costa (UFS).

Coordenação: Andhressa Araújo Fagundes (UFS), Larissa Loures Mendes (UFMG), Vanessa Ramos Kirsten (UFSM).

Organização: Vanessa Ramos Kirsten (UFSM).

Revisão linguística: Grazielle da Silva dos Santos (CTE/UFSM).

Revisão técnica: Camila Gonçalves Oliveira Chagas, Cristiane Marinho Maymone, Gabriele Carvalho de Freitas, Indira Ramos Gomes, Juliana Gonçalves Machado, Kelly Poliany de Souza Alves, Lúcia Helena Almeida Gratão (CGAN/DEPPROS/SAPS/MS).

Supervisão pedagógica: Elieser Xisto da Silva Schmitz (CTE/UFSM).

Público indicado: Gestores de cantinas escolares e membros da comunidade escolar como gestores e coordenadores pedagógicos, manipuladores de alimentos, conselheiros, educadores e famílias, assim como profissionais da saúde.

Carga horária: 60 horas.

Vigência: 2 anos.

Período de realização do curso: O interessado pode inscrever-se a qualquer momento e iniciar o curso imediatamente, podendo acessar os conteúdos de acordo com o seu ritmo de aprendizagem. Para obtenção do certificado, a conclusão das atividades deve ocorrer no prazo de vigência do curso.

Área do conhecimento predominante no curso: Ciências da Saúde.

Ementa: O curso traz de forma prática e aplicada, conteúdos fundamentais para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. O curso aborda temas sobre alimentação adequada e saudável, ambientes alimentares, educação alimentar e nutricional, segurança dos alimentos e também fala da previsão econômica de uma cantina escolar saudável. Todo o conteúdo é apresentado com foco na realidade das escolas e cantinas, oferecendo instrumentos a construção de ambientes escolares promotores de saúde.

Objetivo geral: Qualificar gestores de cantinas e comunidade escolar para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, estimulando e fortalecendo iniciativas de promoção da saúde nas escolas.

Objetivos específicos:

- a) Apresentar os conceitos e princípios da alimentação adequada e saudável, conforme as diretrizes do Ministério da Saúde;
- b) Apresentar as recomendações e diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira para promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas.
- c) Analisar o ambiente alimentar escolar e a sua influência nos hábitos alimentares da comunidade escolar, considerando as recomendações nacionais e legislações existentes;
- d) Instrumentalizar os cursistas para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) integradas ao currículo escolar;
- e) Caracterizar uma cantina escolar saudável e sustentável, além de abordar desafios para sua implementação;
- f) Orientar sobre a composição, oferta e comercialização de lanches seguros, incluindo estratégias práticas e criativas para melhor acessibilidade;

- g) Instrumentar os cursistas para adoção de boas práticas de manipulação de alimentos, com foco na segurança alimentar e no cumprimento da legislação sanitária vigente.
- h) Fornecer ferramentas para soluções econômicas e gestão eficiente das cantinas escolares, incluindo plano de negócios, custos e estoque.
- i) Orientar o processo de implementação de uma cantina saudável, desde o diagnóstico até a elaboração de um plano de ação participativa.

Conteúdo programático:

Módulo 1 – Alimentação Adequada e Saudável: Conceito e princípios de uma alimentação adequada e saudável.

Módulo 2 – Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Guia Alimentar para a população brasileira. Classificação NOVA. Alimentos Ultraprocessados e saúde dos estudantes. Rotulagem de alimentos embalados. Como promover a alimentação adequada e saudável e o papel da comunidade escolar.

Módulo 3 – Ambiente Alimentar Escolar: Conceito de ambiente. Ambiente alimentar escolar, alimentação escolar e cantinas escolares. Ambiente escolar e marketing. Legislações sobre o ambiente alimentar escolar. Entorno das escolas.

Módulo 4 – Educação Alimentar e Nutricional na Escola: Princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Ações de EAN na escola e no currículo escolar. Atores da EAN na escola. Planejando uma ação de EAN.

Módulo 5 – Cantina Escolar Saudável: Conceito de Cantina Escolar Saudável. Cantinas Escolares Saudáveis e Sustentáveis. Implementação de cantinas saudáveis e desafios.

Módulo 6 – Lanches Saudáveis: Composição de um lanche saudável. Montagem de uma lancheira saudável e trocas inteligentes na prática. Formas de apresentação. Degustação de novas preparações. Divulgação da cantina. Promoção e combos. Ampliação do nicho de clientes.

Módulo 7 – Alimentos Seguros: Importância das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Sinais e sintomas de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Tipos de contaminação dos alimentos. Legislação. Segurança dos alimentos. Higiene Pessoal, dos alimentos e do ambiente. Manual de Boas Práticas de Manipulação. Procedimentos Operacionais Padronizados.

Módulo 8 – Viabilidade Econômica das Cantinas Escolares: Planejamento e Plano de negócios. Ferramentas para o Plano de Negócios. Gestão financeira (regime de competência, de caixa). Custos de produção. Ficha Técnica de Preparo. Gestão do estoque. Profissionais que poderão auxiliar no planejamento e gestão.

Módulo 9 – Implementação da Cantina Saudável: Passo a passo para a implementação de uma cantina escolar saudável. Sensibilização da comunidade escolar. Pesquisa de opinião. Diagnóstico dos alimentos comercializados e das condições higiênico-sanitárias. Elaboração do plano de ação.

Tipo de curso: Curso on-line aberto e massivo (*Massive Open Online Course*) – MOOC.

Estratégia de ensino: Método de ensino autoinstrucional, totalmente on-line, pelo Ambiente de Ensino e Aprendizagem Moodle Capacitação da UFSM, com atividades de estudo e de avaliação com correção automática pelo sistema.

Avaliação: Os participantes que desejarem certificado serão avaliados mediante a realização de atividades avaliativas de conclusão, sendo necessária a obtenção de nota igual ou superior a 6,0 para a emissão do certificado pelo sistema.

Certificação: O certificado será fornecido aos participantes que cumprirem com os critérios avaliativos e poderá ser obtido ao final do curso no Moodle Capacitação. Caso constate algum problema, envie e-mail para equipecapacitacao@cead.ufsm.br e solicite verificação. O nome do participante impresso no certificado é o mesmo informado na conta criada pelo usuário no Moodle

Capacitação. A correção desses dados deve ser solicitada através do canal de [atendimento ao usuário Moodle da CTE](#).

Seleção: Por se tratar de um curso aberto e massivo, não há seleção de inscritos. O acesso aos conteúdos ocorre mediante a efetivação da autoinscrição, sendo facultado ao interessado concluir ou não o curso ou mesmo cancelar sua inscrição a qualquer tempo.

Realização: Este curso foi produzido no âmbito de uma Carta Acordo entre a OPAS – Organização Pan-Americana de Saúde, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGAN/DEPPROS/SAPS/MS) e as Universidades Federais de Minas Gerais (UFMG), de Sergipe (UFS) e de Santa Maria (UFSM). A sua disponibilização no formato de Curso MOOC contou com o apoio da Coordenadoria de Tecnologia Educacional (CTE/UFSM).