

ANEXO I



CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC)

PLANO DE TRABALHO

1. Dados Gerais do curso FIC a distância

Campus	Limoeiro do Norte.
Nome do curso	Segurança Alimentar, nutricional e saúde: Introdução e bioativos
Disciplinas	Introdução a Segurança Alimentar (20 h) Compostos bioativos e Alimentos funcionais (20h)
Total da carga horária	40h
Nome do professor	Virna Luiza de Farias
Plataforma de Acesso	(X) Moodle capacitação () Google classroom
Responsável pela administração do AVA	<i>(Diretor de Ensino irá indicar o servidor responsável. Só preencher se for usar a plataforma moodle capacitação)</i>
Prazo de execução	Ano de execução/semestre: 2020.1 Previsão de início: 08/06/2020 Previsão de término: 05/07/2020
Eixo tecnológico	() Ambiente e Saúde () Segurança () Desenvolvimento Educacional e Social () Controle e Processos Industriais () Gestão e Negócios () Turismo, Hospitalidade e Lazer () Informação e Comunicação () Infraestrutura (X) Produção Alimentícia () Produção Cultural e Design () Produção Industrial () Recursos Naturais
Estrutura curricular	Introdução a Segurança Alimentar (20 h) Compostos Bioativos e Alimentos funcionais (20h)

2. Justificativa para oferta do curso:

A segurança alimentar e nutricional consiste no do direito ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais. A segurança alimentar envolve diversas áreas: cuidados com alimentos, utilização de alimentos não convencionais, aproveitamento de resíduos, inovações no sistema de plantio, alimentos funcionais, aspectos nutricionais, entre outros diversos assuntos. Estudantes e profissionais das áreas de Alimentos, Gastronomia, Nutrição e Agronomia têm uma formação mais completa e qualificada quando conhecem conceitos e aplicações relacionados a segurança alimentar e a alimentos funcionais e compostos bioativos, ampliando a formação das áreas citadas.

3. Objetivo do curso: (Módulo 01)

- Entender os conceitos de segurança alimentar e de compostos bioativos e alimentos funcionais, além de suas aplicações.

4. Desenho da disciplina na Plataforma Escolhida pelo docente:

Nome da disciplina: Introdução a Segurança alimentar.

Nome completo da Docente: Renata Chastinet Braga

SIAPE: 1331701

Campus: Limoeiro do Norte

4.1 Mural da disciplina Introdução a Segurança alimentar.:



Caros discentes, sejam bem vindos a disciplina. Introdução a Segurança alimentar, no percurso da disciplina faremos na primeira aula (10 h) leituras sobre o assunto o conceito, elaboraremos um glossário e por fim faremos um fórum de discussão. Na nossa segunda aula veremos as áreas de atuação da segurança alimentar (10h) onde vocês acompanharão o vídeo para entender um pouco de áreas de atuação que a Segurança Alimentar e Nutricional tem, depois será feito um quiz e por fim elaboraremos um mapa mental.

Aproveite sua jornada.

Aula 01 – Definições	
Apresentação da aula para o estudante	Segurança Alimentar
Período da aula	08/06/2020 a 14/06/2020

Leitura de Artigo – Aula 01	
Título da atividade	Leitura de Artigo
Descrição/Enunciado	Ler o artigo sobre definição de termos de segurança alimentar
<input type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: % <input checked="" type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

Glossário – Aula 01	
Título da atividade	Elaboração de um dicionário
Descrição/Enunciado	Ler o artigo sobre definição de termos de segurança alimentar
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 20% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

Fórum – Aula 01	
Título da atividade	Fórum: O que é Segurança Alimentar
Descrição/Enunciado	Ler o artigo sobre Definições e atualidades de Segurança Alimentar, criar uma definição própria do tema abordado
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 20% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

Aula 02 – Área da segurança alimentar	
Apresentação da aula para o estudante	Áreas associadas a segurança alimentar
Período da aula	15/06/2020 a 21/06/2020

Quiz – Aula 02	
Título do quiz	Áreas da Segurança Alimentar
Descrição/Enunciado	Assistir o vídeo disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=iwyrzepHiPg e responder o Quiz sobre segurança alimentar
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 30% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

Leitura – Aula 02	
Título da atividade	Mapa mental de áreas de atuação.
Descrição/Enunciado	Assistir a vídeo aula e elaborar um Mapa Mental sobre o assunto.

Atividade avaliativa - Peso: 30%
 Atividade não avaliativa (sem nota)

EMENTA

Aula 1 - Segurança Alimentar

O que é; Histórico; Legislação; Órgãos que atuam na segurança alimentar

Aula 2 - Áreas associadas a segurança alimentar

Descrição de áreas de atuação; Projetos na área de nutrição; Projeto na área de alimentos;
Pesquisa em Segurança alimentar

2ª Disciplina

Nome da disciplina: Compostos bioativos e Alimentos funcionais

Nome do professor: Virna Luiza de Farias.

SIAPE: 1841527

Campus: Limoeiro do Norte

Mural da Disciplina



<https://pixabay.com/pt/photos/produtos-hort%C3%ADcolas-cesto-de-vegetais-752153/>

Caros discentes, sejam bem-vindos à disciplina Compostos Bioativos em Alimentos. No percurso da disciplina faremos na primeira aula (10 h) uma leitura sobre o assunto seguido de um quiz e elaboraremos um mapa mental.

Na nossa segunda aula abordaremos os alimentos funcionais (10h), relacionando-os com os compostos bioativos. Serão objetos de estudo as legislações relacionadas ao tema, um vídeo, a partir do qual será elaborado um texto em grupo (wiki), e um artigo sobre alimentos funcionais. A atividade final será um fórum que envolverá os assuntos estudados na disciplina.

Aula 01 – O que são bioativos?	
Apresentação da aula para o estudante	Compostos bioativos em alimentos
Período da aula	22/06/2020 a 28/06/2020

Quiz – Aula 01	
Título do quiz	Leitura de Artigo
Descrição/Enunciado	Ler o artigo sobre compostos bioativos. Em seguida, responder o quiz sobre o assunto.
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

Mapa Mental – Aula 01	
Título do quiz	Mapa Mental
Descrição/Enunciado	Ler o artigo sobre compostos bioativos e elaborar um mapa mental elencando esses compostos, suas características, presença em alimentos
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	
Observação para o professor	As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.

Aula 02 – INSERIR TÍTULO DA AULA	
Apresentação da aula para o estudante	Alimentos Funcionais
Período da aula	29/06 a 05/07

Vídeo e Leitura – Aula 02	
Título do quiz	Alimentos Funcionais
Descrição/Enunciado	Ler a Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999 e a Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas
<input type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: xx% <input checked="" type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

Wiki – Aula 02	
Título da atividade	Wiki sobre alimentos funcionais
Descrição/Enunciado	Assistir o vídeo e refletir sobre a importância desses alimentos para a saúde humana. De acordo estudado, em grupo, escreva um texto sobre Alimentos funcionais, destacando sua importância nos alimentos e para a saúde, exemplos de alimentos funcionais
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

Fórum – Aula 02

Título do fórum	Fórum sobre projeto de alimento funcional
Descrição/Enunciado	Primeiro leia o artigo sobre alimentos funcionais e processamento de alimentos. Em seguida, crie um alimento funcional por meio da incorporação de um composto bioativo (com alegação funcional reconhecido pela ANVISA) a ser adicionado a um alimento, explicando a viabilidade da incorporação desse composto no alimento em termos de processamento. Qual seria o benefício relacionado a esse alimento?
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

EMENTA

Aula 1 - Compostos bioativos

O que são; Benefícios à saúde; Tipos de bioativos (o que é cada um, estrutura química, exemplos de alimentos); Carotenoides; Compostos fenólicos (ácidos fenólicos, antocianinas e flavonoides).

Aula 2 - Alimentos funcionais

O que são; Relação com os compostos bioativos; Legislação ANVISA; Alimentos funcionais e a indústria de alimentos; Toxicidade na formulação de alimentos funcionais

4.3 CALENDÁRIO DA DISCIPLINA *(Essa informação servirá para o administrador ava configurar no Moodle Capacitação o período de abertura e encerramento das aulas).*

AGENDA
Disciplina : Introdução a Segurança alimentar Aula 1: 08/06/2020 a 14/06/2020 Aula 2: 15/06/2020 a 21/06/2020 Disciplina : Compostos bioativos e Alimentos funcionais Aula 1: 22/06/2020 a 28/06/2020 Aula 2: 29/06/2020 a 05/07/2020

--

***Dúvidas no preenchimento desse plano, enviar e-mail para o Responsável pela administração do AVA do seu campus ou para os seguintes e-mails: suportead@ifce.edu.br, proen@ifce.edu.br ou proext@ifce.edu.br.**