



ECOTORÉ
serviços socioambientais

PROJETO: "Redes de atores e iniciativas promotores de sistemas alimentares soberanos, inclusivos, saudáveis e sustentáveis na Plataforma de Gestão de Conhecimento (PLAGESSAN/MCTI)

Item 7	Assessoria técnica para professores e nutricionista - Batuque na cozinha
---------------	---

7.1. Identificação da prestação de serviço

Objeto de contratação: O trabalho visa dar aulas teóricas e práticas locais comunitárias de aquisição e preparo dos alimentos associados ao resgate histórico e cultural.

7.2. Justificativa

O serviço a ser contratado aulas teóricas e práticas sobre temas convencionais de orientação da aquisição e preparo dos alimentos seguindo requisitos de nutrição e higiene por técnicos da área.

7.3. Objetivo

Orientar as práticas culinárias conforme diretrizes do guia alimentar da população brasileira e normas sanitárias integradas às práticas tradicionais – promover o diálogo de saberes.

7.4. Produtos/Processos

Produto	Objetivo	Período	Estratégia	Indicador
Entrega Produto Ministrar aulas teóricas e práticas de culinária	Ministrar aulas teóricas e práticas de culinária com enfoque nos princípios nutricionais e sanitários	120 dias	Desenvolver práticas coletivas integrando campo e cidade.	Registro das atividades na PLAGESSAN



ECOTORÉ
serviços socioambientais

PRODUTO 1:

Proposta de curso auto institucional de educação à distância

Nome do curso: Do Mato ao Prato

Proponente: Projeto Batuque na Cozinha – comida da gente contada pela gente

InterSSAN/Unesp

BREVE PLANO EDUCACIONAL

1. CONTEXTO

Curso autoinstrucional

Curso livre, assíncrono, disponibilizado por demanda espontânea, em ambiente virtual de aprendizagem. Nesta modalidade, o estudante tem acesso aos materiais didáticos autoexplicativos e, não há presença e/ou interferência de professor/tutor no percurso acadêmico. Este modelo prioriza a autonomia do estudante no processo de aprendizagem.



Público-alvo

Esse curso é voltado a profissionais e pessoas em geral atuantes ou interessados nas temáticas de alimentação, cultura alimentar, cultura alimentar tradicional e biodiversidade na alimentação. Residentes e/ou atuantes, principalmente, na região sudeste do Brasil e, que tenham acesso regular à internet, por equipamentos compatíveis com o uso da plataforma do ambiente virtual de aprendizagem.

Carga horária

O conteúdo e atividades propostas serão apresentados em oito módulos, com carga horária de 2 a 3 horas de estudo, totalizando 20 horas de curso.

Recursos humanos



A elaboração do curso demanda um conjunto de recursos humanos, estratégias e ferramentas tecnológicas. Entre os profissionais demandados estão: designer gráfico, designer instrucional, nutricionista, integrantes do projeto Batuque na Cozinha, revisor textual/validador técnico e profissional de tecnologia da informação.

2. OBJETIVOS EDUCACIONAIS

Resgatar e disseminar a sabedoria das culturas alimentares existentes no Brasil, em especial as da região sudeste. Apresentar a atuação do Projeto Batuque na Cozinha por meio da biodiversidade da alimentação tradicional e ancestral.



Ao final do curso o aluno será capaz de entender um pouco das culturas alimentares presentes no Brasil, em especial as da região sudeste, reconhecendo suas origens, diferenciações e relações sociais.

3. CONTEÚDO EDUCACIONAL

O curso será oferecido com a combinação dos modelos pedagógicos tradicional e construtivista. Por meio dos conteúdos selecionados pretende-se trazer situações de aprendizagem, reflexões, visões de mundo e problematizações que auxiliem o aluno a alcançar os objetivos do curso.

Em documento futuro, será apresentado para cada módulo definido a seguir, a seleção de conceitos, tópicos, referencial teórico, bem como materiais e estratégias audiovisuais para a construção do plano didático-pedagógico.

Organização do conteúdo

MÓDULO 1 ➔ Apresentação: O Projeto Batuque na Cozinha e o Curso “Do Mato ao Prato”. ➔ Alimentação humana: passado, presente e futuro.	MÓDULO 2 ➔ Comidas típicas, cultura alimentar e cuidados no preparo de alimentos. Qual a relação?
MÓDULO 3 ➔ Identificação, uso e preparação de plantas alimentícias não convencionais (PANC).	MÓDULO 4 ➔ Comida de família: histórias e regionalismos.
MÓDULO 5	MÓDULO 6



➔ Leite, seu consumo e o preparo de derivados.	➔ Peixes e frutos do mar na comida caiçara, cabocla e caipira.
MÓDULO 7 ➔ Pães: tipos, origens e tradições.	MÓDULO 8 ➔ Conservas de alimentos e hortas de quintal.

4. SOLUÇÕES EDUCACIONAIS

A ausência de um tutor ao longo do curso, exige soluções educacionais que favoreçam o processo de aprendizagem de forma autônoma, com promoção de interação com o material disponibilizado, estímulo ao interesse do aluno e previsão de devolutivas.



O ambiente virtual de aprendizagem deverá disponibilizar um tópico de boas-vindas, outro com um guia do aluno, contendo informações para melhor aproveitamento do curso e dos recursos oferecidos, e um mural, que possibilite o compartilhamento de experiências dos alunos de forma cumulativa, mesmo que não haja troca em tempo real. A ideia é abrir um espaço que considere as experiências anteriores dos alunos, tornando o processo educacional mais envolvente.

Todos os módulos do curso terão como material básico um texto didático em PDF e uma apresentação dinâmica e interativa que será produzida no Power Point. Cada módulo ainda terá um campo de “dúvidas frequentes”, com perguntas e respostas relacionadas ao conteúdo e ao uso do módulo em questão.

As apresentações em Power Point poderão conter recursos como imagens, gifs, avatares, podcasts, infográficos, questões reflexivas em formato de quiz (avaliação), vídeos originais do Batuque na Cozinha, vídeos produzidos por terceiros de livre acesso, links para acesso a materiais e sites de livre acesso, músicas e áudios.

O curso não contemplará uma avaliação formal, já que o objetivo é a difusão das culturas alimentares tradicionais e a ampliação do conhecimento dos alunos.

Organização do curso



