



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2015: XI SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
<b>Ano</b>	2015
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Implementação do curso: Alimentação- um caminho para a saúde
<b>Autores</b>	BRUNA CONCHESKI DE MOURA GABRIELA LUCCIANA MARTINI CLEVI ELENA RAPKIEWICZ VANUSKA LIMA DA SILVA DIVAIR DONEDA

A idealização do desenvolvimento de um curso direcionado para comunidade universitária da UFRGS (discentes e servidores), com o enfoque na alimentação, decorreu dos altos índices de sobrepeso e obesidade da atual sociedade brasileira e, em especial, Porto Alegre. Esses índices são preocupantes, pois a eles se associam doenças crônicas não transmissíveis como diabetes *mellitus* tipo 2, hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia, entre outras, doenças essas que comprometem a qualidade e expectativa de vida dos pacientes bem como aumentam a demanda por recursos de saúde pública. A convicção é de que a educação possa contribuir para reduzir esses índices por meio da socialização do conhecimento científico produzido no âmbito da Nutrição, a qual poderá contribuir para escolhas alimentares mais saudáveis. A proposta foi aprovada no âmbito do edital UFRGS EaD 19/2014, e a sua continuidade pelo EaD 21/2015 o que viabiliza a realização do curso EaD com este propósito. Sendo assim, o objetivo foi a elaboração de material didático atualizado para o curso, bem como lançar e acompanhar o desenvolvimento prático desta segunda versão, socializando o conhecimento sobre alimentos e nutrição com o público alvo, a fim de resgatar um modo de alimentar-se mais natural. Foi realizado o aprimoramento e atualização do material didático, o qual contempla tanto os módulos previstos para o curso quanto o material adicional (de apoio) a ser disponibilizado no Moodle. Os participantes, recrutados mediante inscrição, serão acompanhados continuamente pela equipe nas atividades interativas como fórum e chats, visando tanto socialização dos saberes quanto resolução de dúvidas. A avaliação do curso pelos participantes será contínua através de espaço no fórum do Moodle e, ao final do curso, mediante o preenchimento de questionário avaliativo, que contemple também espaço para sugestões de aprimoramento dos respectivos conteúdos e processos. A equipe fará uma análise do trabalho realizado considerando os objetivos propostos e alcançados e a avaliação do curso pelos participantes. Reuniões da equipe serão realizadas durante todas as etapas. **Resultados preliminares:** Foram realizadas as revisões e atualizações dos materiais didáticos e postagem destes na plataforma. O curso contempla cinco módulos temáticos, estes abordam diversos temas rotineiros sobre alimentação, e são intitulados como: a) História da alimentação e conceitos básicos da nutrição; b) Alimentos light, diet, gorduras trans, fibras, orgânicos, funcionais e Rótulos dos Alimentos; c) Preparo dos Alimentos e Carências Nutricionais; d) Equilíbrio Energético e Atividade Física; e, e) Alimentação Saudável e Tipos de Cardápio. Para a atualização destes módulos, realizou-se extensa pesquisa em conteúdos impressos e digitais, com atenção centrada nas diretrizes da 2ª edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*, lançado em 2014. As orientações deste guia são convergentes aos objetivos do nosso curso, pois, diferentemente da versão anterior, apresentam uma abordagem acessível para toda população, trazendo a alimentação como um ato natural, saudável, saboroso e balanceado que proporcione prazer, bem estar, saúde e não somente aporte energético. **Expectativas:** Espera-se que haja uma boa procura pelo curso e que ao término do mesmo, os participantes tenham ampliado o seu conhecimento na área de alimentação e, conseqüentemente, estejam mais aptos a fazer escolhas alimentares a saudáveis. Além disso, tem-se a expectativa de que esse curso se constitua numa experiência piloto para que, em decorrência da aprendizagem adquirida, tanto o curso possa ser replicado para outro público, quanto a equipe possa avançar no desenvolvimento de outras propostas educativas em ambientes virtuais. *Apoio Edital UFRGS EaD 21.*