

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE			
NOME DA DISCIPLINA: Disciplina Integrada em Nutrição: Sistemas Alimentares e Saúde			
NOME DA DISCIPLINA EM INGLÊS: Food systems and health			
Nº DE CRÉDITOS: 02	CARGA 32H	HORÁRIA:	DISTRIBUIÇÃO DIDÁTICA: Teórica: Prática: Outras atividades:
RESPONSÁVEL: Luciana Bronzi de Souza			

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Conceituação de sistemas alimentares e relação com a segurança alimentar e nutricional. Sistemas alimentares no contexto de mudanças climáticas, desastres e emergências. Produção de alimentos. Ambientes alimentares. Preço de alimentos. Impacto ambiental de dietas. Políticas públicas brasileiras para promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

EMENTA
A disciplina aborda de forma integrada os sistemas alimentares contemporâneos e suas relações com a saúde humana, a sustentabilidade ambiental, a equidade social e as dinâmicas econômicas. Discute conceitos fundamentais de sistemas alimentares; determinantes da produção, distribuição, consumo e desperdício de alimentos; impactos dos modelos agroalimentares sobre o ambiente alimentar, a nutrição, as doenças crônicas, a segurança alimentar e nutricional, a sindemia global e a saúde planetária. Analisa políticas públicas, governança e marcos regulatórios que influenciam os sistemas alimentares em níveis local, nacional e global. Investiga a transição para sistemas alimentares sustentáveis, incluindo agroecologia, alimentação adequada e saudável, cadeias curtas, inovação tecnológica e estratégias de mitigação das mudanças climáticas.

OBJETIVOS
Esta disciplina visa integrar os programas de Pós-graduação em alimentação e nutrição em discussões sobre a complexidade dos sistemas alimentares e suas interfaces com as condições de alimentação, nutrição e saúde da população.

AValiação
Cada PPG adotará critérios próprios para avaliação discente.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- HLPE. 2017. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.
- Meadows, D. Thinking in Systems. Earthscan, 2009.
- Salles-Costa, R; Ferreira, A. A.; Castro Junior, P. C.; Burlandy, L. Sistemas Alimentares, Fome e Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Editora FIOCRUZ. 2022.

Observação: Os Programas interessados em ofertar a disciplina irão criar ou adaptar uma disciplina já existente para que os/as estudantes sejam inscritos em disciplinas de seu próprio PPG. Assim, cada PPG terá um responsável local (docente do PPG).

Modalidade das horas compartilhadas: Remota.

Plataforma: Plataforma Zoom Meeting.

Participação nas aulas: coordenadores da disciplina pelo Fórum, responsáveis locais, estudantes inscritos/as e palestrantes.

PROGRAMA

Dia	Horário	Título/tema	Docente / instituição
27/3	14h - 16h	Sistemas alimentares: conceituação e relação com a Segurança Alimentar e Nutricional	Elisabetta Recine / UnB
03/4	14h - 16h	<i>FERIADO – sem aula</i>	
10/4	14h - 16h	Monotonia dos sistemas agroalimentares e processamento de alimentos	Patricia Jaime / USP
17/4	14h - 16h	Cadeia produtiva e agricultura familiar	Valmor Ziegler / Unisinos
24/4	14h - 16h	Sistemas Alimentares sustentáveis e saudáveis e a transição agroecológica: desafios e perspectivas para a construção do conhecimento	Islândia Bezerra / UFAL
01/5	14h - 16h	<i>FERIADO – sem aula</i>	
08/5	14h - 16h	Biodiversidade na Amazônia	Orquidea Vasconcelos dos Santos / UFPA
15/5	14h - 16h	Acesso à água e segurança hídrica	Rosana Salles Costa / UFRJ
22/5	14h - 16h	Ambientes alimentares	Larissa Mendes / UFMG
29/5	14h - 16h	Impacto ambiental das dietas	Jacqueline Tereza da Silva / FAO
05/6	14h - 16h	<i>FERIADO – sem aula</i>	
12/6	14h - 16h	Repercussões de eventos climáticos extremos na segurança alimentar e nutricional	Raquel Canuto / UFRGS
19/6	14h - 16h	Índices para avaliar dietas sustentáveis	Leandro Cacau / USP
26/6	14h - 16h	Preço dos alimentos	Rafael Claro / UFMG
03/7	14h - 16h	Sustentabilidade na Alimentação Coletiva	Priscilla Rolim / UFRN
10/7	14h - 16h	Políticas públicas brasileiras para promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis	Gisele Bortolini / MDS