

Profa. responsáveis: Betzabeth Slater Villar, Maria Laura Louzada e Eduardo Purgatto.

Equipe de monitores: Nina Martins Chaves, Joana Reyes Colli

Aluno PAE: Laura Luciano Scaciota

Estagiários: Gustavo Patrício e Giulia Silva

Funcionários: Marcia Souza e Maria de Lurdes

Voluntários: Bruna Delgado Arid e Samia Haje Nunes

Aula 4- Procedimentos de Compra e Seleção de Alimentos

Informações gerais:

Proposta: O objetivo da atividade é possibilitar o entendimento da amplitude e complexidade dos sistemas alimentares atuais, através da compreensão de como os diferentes procedimentos de compra e seleção de alimentos são influenciados pelos ambientes alimentares. Ademais, a tarefa propõe uma integração de conceitos entre a compra e seleção de alimentos, o Guia Alimentar Para a População Brasileira e a Classificação NOVA, trabalhados nas aulas anteriores.

Data e hora: A aula será no dia **12/04/2023** (4ª feira) para o *Noturno*; e no dia **14/03/2023** (6ª feira) para o *Matutino*.

Canal de comunicação: Fórum do *Moodle* da Disciplina.

Data de entrega: a atividade será individual e deverá ser entregue via *Moodle* até 1 semana após a aula (Matutino: 21/04 e Noturno: 19/04).

Prazo para correção: A correção será feita via *Moodle* até o dia (Matutino: 26/04 e Noturno: 28/04)

Atividade obrigatória:

Cada aluno deverá fazer um rastreamento no aplicativo Google Maps, com o objetivo de analisar uma região em relação aos conceitos aos ambientes alimentares, e entregar um pequeno texto (formato em pdf) contendo o local em que foi feito o rastreamento, os principais estabelecimentos encontrados e a classificação de ambiente alimentar compatível com a região, acompanhado de um “print” do rastreamento feito no Maps.

1. **Realize um rastreamento de algum bairro em São Paulo (através do Google Maps), localizando os estabelecimentos, mercados, hortifrutis e feiras para a aquisição de alimentos e classifique os tipos de alimentos encontrados nesses estabelecimentos segundo a Classificação NOVA. Ex: Hortifruti da Maria → encontram-se alimentos in natura e minimamente processados; Pastelaria Bom Jesus → encontram-se alimentos processados; Bomboniere do Seu João → encontram-se alimentos processados e**

ultraprocessados, etc.

2. A partir da análise desses locais que comercializam alimentos, classifique a região de acordo com os tipos de ambientes alimentares (pântanos, desertos e oásis). *Abaixo temos uma tabela com um resumo desses conceitos:*

Termo	Definição
Pântano	Local de superabundância de alimentos ultraprocessados e pouco acesso a alimentos in natura/minimamente processados e processados.
Deserto	Área de acesso LIMITADO a alimentos in natura/minimamente processados, como frutas, hortaliças e vegetais.
Oásis	Local com acesso LIMITADO a alimentos <i>não saudáveis</i> para que se preserve a alimentação saudável.

Referências:

MENDES, Larissa Loures; PESSOA, Milene Cristine; COSTA, Bruna Vieira de Lima. **Ambiente Alimentar: Saúde e Nutrição**. [S. l.]: Rubio, 2021.