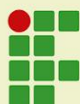


OFICINAS

Identificação dos(as) facilitadores(as)	Nome completo: Nathalia dos Santos Fidelis E-mail: fidelis.nathalia@academico.ifpb.edu.br Nome completo: Joyce Vitória Pereira de Lima E-mail: vitoria.joyce@academico.ifpb.edu.br Nome completo: Ana Beatriz Fidelis da Silva E-mail: fidelis.beatriz@academico.ifpb.edu.br Nome completo: Andreo Matheus Ferraz Gomes E-mail: andreo.matheus@academico.ifpb.edu.br Nome completo: Orlanda Queiroz Campelo E-mail: orlanda.queiroz@academico.ifpb.edu.br Nome completo: Pedro Vitor da Silva Barbosa E-mail: vitor.barbosa@academico.ifpb.edu.br Nome completo: Alexandra Rafaela da Silva Freire E-mail: alexandra.freire@ifpb.edu.br Nome completo: José Jerônimo de Souza Nascimento E-mail: jeronimojjsn@gmail.com
Título	Oficina de biscoito para uma alimentação saudável
Área Temática	Meio Ambiente; Saúde.
Carga-horária	3 (três) horas.
Modalidade	Presencial (x)
Público	Participação livre para interessados no tema, especialmente professores do ensino básico.
Ementa	Introdução teórica da oficina, onde serão abordados a importância dos alimentos nutritivos e adequados para a saúde, com base no Guia Alimentar da População Brasileira. Serão enfatizados alimentos como





	frutas, hortaliças, grãos e fibras. A importância da educação para a alimentação saudável nas escolas, por meio do uso de técnicas lúdicas.
Objetivos	Produzir chaveiros e brincos com ornamentos de frutas, legumes, hortaliças e outros alimentos nutritivos feitos de <i>biscuit</i> . Apresentar ferramentas lúdicas de educação para incentivar uma alimentação mais nutritiva em crianças.
Conteúdos	A importância dos alimentos adequados para a saúde. Apresentação e diálogo sobre o Guia Alimentar da População Brasileira. As consequências da alimentação inadequada para a saúde pública. A importância da educação para a alimentação saudável nas escolas, por meio do uso de técnicas lúdicas.
Metodologia	Será ministrada uma introdução teórica sobre a importância de uma alimentação saudável. Produção de chaveiros e brincos produzidos com <i>biscuit</i> . Aplicação de um quiz para saber o nível de aprovação dos participantes.
Resultados esperados	Espera-se que os participantes conheçam o Guia Alimentar da População Brasileira, fonte de informação e de recomendações de alimentação e serviu de base para a criação da nova rotulagem de alimentos e a proibição de ultraprocessados em escolas. Além disso, que possam trocar experiências e ideias para o uso de técnicas de educação ambiental voltadas à melhoria da saúde.
Recursos necessários	Material para projeção de slides.
Avaliação e Certificação	Após finalizada a oficina, os participantes serão convidados a responderem um <i>quiz</i> com questões abordadas durante a oficina, sobre a qualidade da oficina, e dar sugestões para melhorias.
Observações	

