



PÓS-GRADUAÇÃO
**SISTEMAS ALIMENTARES
SUSTENTÁVEIS**

Com o apoio:



Organização das Nações Unidas
para a Alimentação e a Agricultura



CPLP
Comunidade dos Países
de Língua Portuguesa



Aprendizagem
ao Longo da Vida

COORDENAÇÃO

Ana Pinto de Moura | apmoura@uab.pt

VICE-COORDENAÇÃO

Maria Rita Marques de Oliveira | maria-rita.oliveira@unesp.br

CONTACTOS PARA INFORMAÇÕES

Universidade Aberta [UAb] | alv.info@uab.pt

ÍNDICE

- 1.** Introdução
- 2.** Objetivos
- 3.** Competências
- 4.** Destinatários
- 5.** Condições de acesso
- 6.** Pré-requisitos para a Frequência do Curso
- 7.** Metodologia de Ensino
- 8.** Estrutura Curricular e Planos de estudos
- 9.** Unidades Curriculares
- 10.** Avaliação e Classificação final
- 11.** Certificação
- 12.** Docentes – CV resumido
- 13.** Coordenação do Curso

1. INTRODUÇÃO

O curso de **Pós-graduação em Sistemas Alimentares Sustentáveis** resulta de uma *Letter of Agreement (LoA)* e posterior adenda entre a Universidade Aberta (UAb) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), na qual se estabelece a criação de um curso de **Pós-graduação em Sistemas Alimentares Sustentáveis**, em língua portuguesa, e para ser promovido no contexto da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP).

De acordo com a FAO, os sistemas alimentares abrangem o conjunto de pessoas, instituições, atividades e materiais, pelos quais os bens provenientes da agricultura, silvicultura ou pesca são produzidos, processados, comercializados e disponibilizados aos consumidores. Compreende igualmente o ambiente político, económico e tecnológico nas quais as diferentes fases se processam. Na realidade, a industrialização e a especialização da agricultura, do processamento e retalho alimentares promoveram a eficiência ao longo de todo o sistema alimentar, contribuindo para o aumento da disponibilidade e acessibilidade de alimentos variados a preços razoáveis ao consumidor. No entanto, estas transformações contribuíram igualmente para o surgimento das alterações climáticas, nomeadamente ao nível do aumento das emissões de carbono, bem como da malnutrição, que ocorre quando o aporte de macro e de micronutrientes não atinge ou excede as necessidades metabólicas. De facto, com a globalização, a urbanização e a melhoria do sistema de transportes, a alimentação ocidentalizou-se, com a consequente ingestão de alimentos de elevada densidade energética, ricos em gordura, açúcar e sal, principalmente de origem animal, carnes vermelhas e processadas, mas também cereais refinados, produtos lácteos, açúcares livres, e um consumo reduzido de frutas e vegetais e grãos integrais, afastando-se das dietas sustentáveis. Entende-se por dietas sustentáveis: “uma dieta com baixo impacto ambiental, que contribui para a segurança alimentar e nutricional e para a uma vida saudável das gerações atuais e futuras. As dietas sustentáveis protegem e respeitam a biodiversidade e o ecossistema e são culturalmente aceites, acessíveis e economicamente justas” (FAO, 2012). Esta alimentação é caracterizada pela diversidade de alimentos, por um elevado consumo de tubérculos, raízes e grãos integrais, pouco processados e hortofrutícolas – dando preferência aos produtos locais e da época, sendo que os produtos lácteos e os cárneos devem ser consumidos em quantidades moderadas, e o consumo de alimentos ricos em gordura, açúcar, sal deve ser reduzido, de modo a que necessidades energéticas de cada um não sejam superadas.

Ora os sistemas alimentares sustentáveis assumem particular relevância no contexto da CPLP. De acordo a FAO Portugal sobre o relatório SOFI 2018, nos países da CPLP, “... entre 2006 e 2017, os índices de desnutrição foram reduzidos significativamente em Angola (passando de 54,8% para 23,9% da população), em Moçambique (de 37,0% para 30,5%) e no Brasil (apresentando índices inferiores a 2,5%, em 2014, saindo do Mapa da Fome da FAO). Contaram também com reduções, Timor Leste (31,3% para 27,2%) e Cabo Verde (14% para 12,3%). Por sua vez, o percentual de habitantes desnutridos aumentou levemente na Guiné Bissau (passando de 24,6% para 26.0%) e em São Tomé e Príncipe (9,4% para 10,2%). Portugal manteve índices inferiores a 2,5% da população ao longo do período e não há dados disponíveis sobre a Guiné Equatorial. Diversos países da CPLP têm alta dependência em agricultura. Entre eles, o Relatório observou que em Angola, Moçambique e Guiné Bissau, a prevalência de má nutrição ocorreu concomitantemente a condições de seca extrema. Além da seca, Moçambique e Guiné Bissau sofreram também com tempestades e enchentes. O SOFI 2018 enfatizou ainda que alguns países foram afetados por múltiplas formas de malnutrição. Por exemplo, Angola, Guiné Equatorial, Guiné Bissau e Moçambique apresentaram índices significativos de anemia entre mulheres em idade reprodutiva e crianças com atraso no desenvolvimento. Por sua vez, os índices de obesidade entre adultos continuam a crescer globalmente: Brasil e Portugal, são aqueles que apresentam os números mais expressivos: 22,3% e 23,2% dos seus adultos, respetivamente, são obesos. Estes dois países, porém, não são os únicos: todos os demais países da CPLP estão a sofrer duplamente com a desnutrição e crescentes índices de obesidade” (<http://www.fao.org/portugal/noticias/detail/pt/c/1169030/>).

Estes dados concorrem com os objetivos estabelecidos na Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, nomeadamente o ODS 2: até ao ano de 2030, acabar com a fome no mundo (ODS 2, meta 2.1) e com todas as formas de malnutrição (ODS 2, meta 2.2), e estão relacionados com o ODS 4: “Garantir o acesso à educação inclusiva, de qualidade e equitativa, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos” e o ODS 12: “Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis”.

Muito embora aqueles problemas de saúde decorram de múltiplos fatores, nomeadamente a existência de conflitos e violência em muitas partes do mundo, a presença de alterações climáticas, crises alimentares (sanitárias e ao nível da segurança alimentar), o combate a todas as formas de malnutrição requiere uma abordagem multisectorial que compreenda intervenções complementares na saúde e na educação, sendo que

os grupos mais vulneráveis a doenças relacionadas com a alimentação desadequada (como as mulheres, jovens, idosos, agricultores, dependendo do país) são também os mais vulneráveis aos impactos de crises.

Neste contexto, os sistemas alimentares assumem igualmente um papel relevante neste combate, porquanto influenciam a disponibilidade e a acessibilidade de alimentos variados, nutricionalmente ricos, influenciando também a aptidão dos consumidores em optarem pela prática de uma alimentação saudável. Naturalmente que este processo é aberto e interativo, na medida que, em última instância, são os consumidores (“a procura”) que determinam o que se come e consequentemente o que o sistema alimentar produz (“a oferta”).

Assim, para fazer face a esta problemática, a CPLP adotou, em 2012, a “Estratégia de Segurança alimentar e Nutricional” (ESAN-CPLP), construída em torno de três eixos de intervenção: eixo 1: Fortalecimento da governança da SAN; eixo 2: Promoção do acesso e utilização dos alimentos para melhoria dos modos de vida dos grupos mais vulneráveis; eixo 3: Aumento da disponibilidade de alimentos com base nos pequenos produtores (CPLP, 2015), destacando-se o contributo da produção e comercialização alimentares de base local/familiar (cadeias curtas) na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN) das populações.

De facto, os agricultores familiares são fundamentais no abastecimento alimentar dos países, tendo um importante papel na sustentabilidade das zonas rurais, na produção diversificada de alimentos saudáveis e seguros e na melhoria das condições de vida da população rural através da criação de emprego e de rendimento. Os agricultores familiares operam sistemas agrícolas diversificados e preservam os produtos alimentares tradicionais, contribuindo tanto para uma alimentação equilibrada quanto para a preservação da agrobiodiversidade do mundo. Contudo, estes produtores que alimentam o mundo são um dos grupos sociais mais vulneráveis à insegurança alimentar e nutricional (<https://www.cplp.org/id-4873.aspx>).

Esta questão é premente no contexto da CPLP, considerando que os produtores familiares agrícolas representam, em média, mais de 75% das explorações agrícolas da CPLP, sendo responsáveis por cerca de 80% dos alimentos consumidos, facto que levou a CPLP a desenvolver um conjunto de Diretrizes para o Apoio e Promoção da Agricultura Familiar nos Estados membros da CPLP que visam “ampliar o reconhecimento deste setor e o seu fortalecimento mediante políticas de acesso aos recursos naturais, de

garantia do direito à terra e aos territórios, de apoio à produção, tecnologia e serviços, de promoção da autonomia das mulheres rurais, de inserção da juventude, de proteção social e de acesso a serviços públicos” (<https://www.cplp.org/id-4873.aspx>).nhas orientadoras, estruturação genérica, indicação do público alvo, etc.

2. OBJETIVOS

O curso de **Pós-graduação em Sistemas Alimentares Sustentáveis**, considerando muito particularmente o contexto da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, visa, numa abordagem holística, avaliar o papel da alimentação e dos sistemas alimentares na promoção da alimentação saudável e sustentável e no combate à malnutrição, porquanto os mesmos influenciam a disponibilidade e a acessibilidade de alimentos variados, nutricionalmente ricos, influenciando também a aptidão dos consumidores em optarem pela prática de uma alimentação saudável.

3. COMPETÊNCIAS

Pretende-se que no final deste curso, o estudante tenha adquirido as seguintes competências:

- i) Compreender os atuais problemas nutricionais, em particular no contexto da CPLP e o ambiente favorável para a prática de uma alimentação saudável e sustentável;
- ii) Compreender o papel da agricultura e a sua transformação nos processos de desenvolvimento, com ênfase na agricultura sustentável;
- iii) Planejar, implementar, monitorizar e avaliar programas, investimentos e políticas dedicados à nutrição, alimentação e agricultura sustentáveis;
- iv) Compreender a evolução histórica da construção da CPLP e a relevância da SAN na CPLP.

4. DESTINATÁRIOS

Profissionais que atuam ou que pretendam desenvolver projetos, atividades e dinâmicas em segurança alimentar e nutricional e modos de vida sustentáveis, em particular no contexto da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa: nutricionistas, dietéticos, engenheiros alimentares, engenheiros agrónomos, veterinários, farmacêuticos, biólogos, médicos, enfermeiros, assistentes sociais, gestores, economistas, entre outros.

5. CONDIÇÕES DE ACESSO

Este curso rege-se pelo Regulamento da oferta educativa da Universidade Aberta.

Podem candidatar-se a este curso de Pós-Graduação:

- a) as/os titulares do grau de licenciado ou equivalente legal;
- b) as/os titulares de um grau académico superior, obtido no estrangeiro, que tenha sido conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos, organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha, por um Estado aderente a este Processo;
- c) as/os titulares de um grau académico superior obtido no estrangeiro que seja reconhecido, pelo Conselho Científico da UAb, como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado;
- d) as/os detentoras/es de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido pelo Conselho Científico da Universidade Aberta como satisfazendo os objetivos e as capacidades necessárias para a realização deste ciclo de estudos.

6. PRÉ-REQUISITOS PARA A FREQUÊNCIA DO CURSO

Tratando-se de um curso de ensino a distância na modalidade de *e-learning*, a sua frequência exige que as/os candidatas/os tenham acesso a computador com ligação à Internet e possuam conhecimentos de informática, na ótica do utilizador, incluindo de navegação na Internet.

7. METODOLOGIA DE ENSINO

As atividades de ensino-aprendizagem são realizadas em regime de ensino a distância, em ambiente completamente virtual com recurso a uma plataforma de *e-learning*.

Na **Pós-graduação em Sistemas Alimentares Sustentáveis** é adotado o Modelo Pedagógico Virtual da Universidade Aberta, para o 2.º ciclo de estudos superiores. Este modelo orienta-se pelos seguintes princípios:

- Ensino centrado no estudante, o que significa que ele é ativo e responsável pela construção de conhecimento.
- Ensino baseado na flexibilidade de acesso à aprendizagem (conteúdos e atividades), o que significa a ausência de imperativos temporais ou espaciais.

Este princípio concretiza-se na primazia da comunicação assíncrona, o que permite a não-coincidência de espaço e não-coincidência de tempo, já que a comunicação e a interação se processam à medida que é conveniente para o estudante, possibilitando-lhe tempo para ler, processar a informação, refletir, dialogar e interagir.

- Ensino baseado na interação diversificada quer entre estudante-docente quer entre estudante-estudante, quer ainda entre o estudante e os recursos. Este princípio concretiza-se em dispositivos de comunicação variados que o docente planeia e concebe de acordo com a sua estratégia pedagógica.
- Ensino promotor de inclusão digital, entendida como a facilitação da utilização das Tecnologias de Informação e da Comunicação, como também o desenvolvimento de competências para a análise e produção de informação digital. Estes princípios são implementados com recurso a dois elementos fundamentais no processo de aprendizagem:

A CLASSE VIRTUAL – A/O estudante integra uma turma virtual onde têm acesso as/os professoras/es do curso e as/os restantes estudantes. As atividades de aprendizagem ocorrem neste espaço e são realizadas *online*, agregando uma série de recursos, distribuídos por diversos momentos de trabalho coletivo e pela interação entre professor(a)-estudante e estudante-estudante. A comunicação é essencialmente assíncrona e, por isso, baseada na escrita. No processo de aprendizagem, e quando se justifique, podem ainda ser utilizados instrumentos de comunicação síncrona, como a videoconferência, com recurso à plataforma Colibri.

O CONTRATO DE APRENDIZAGEM – O/A professor(a) de cada unidade curricular propõe à turma um contrato de aprendizagem, no qual está definido um percurso de trabalho para o semestre letivo, apoiando-se na autoaprendizagem e na aprendizagem colaborativa entre estudantes. Com base nos materiais de aprendizagem disponibilizados ou indicados na bibliografia, o/a professor(a) da unidade curricular organiza e delimita os períodos de autoaprendizagem e reflexão individual, os quais são seguidos pela realização de atividades e períodos de interação diversificada na turma virtual.

8. ESTRUTURA CURRICULAR E PLANO DE ESTUDOS

O curso de **Pós-graduação em Sistemas Alimentares Sustentáveis** corresponde a 30 unidades de crédito ECTS e compreende as seguintes unidades curriculares obrigatórias.

1.º SEMESTRE		
UNIDADES CURRICULARES	ECTS	OBSERVAÇÕES
Nutrição, Segurança Alimentar e Meios de Subsistência	2,5	Obrigatória
Avaliação da Situação Alimentar e Nutricional	5	Obrigatória
Árvores de Problemas e de Soluções da Malnutrição	2,5	Obrigatória
Impactes dos Sistemas Alimentares na Alimentação	5	Obrigatória
2.º SEMESTRE		
UNIDADES CURRICULARES	ECTS	OBSERVAÇÕES
Políticas, Programas e Planos da Agricultura e dos Sistemas Alimentares Sensíveis à Nutrição	5	Obrigatória
Princípios da Agricultura Sustentável	5	Obrigatória
Projeto em Sistemas Alimentares Sustentáveis	5	Obrigatória

Antes do início das atividades letivas do curso, os estudantes terão um módulo de *Ambientação ao Contexto Online*, com a duração de uma semana e que tem com o objetivo permitir que as/os estudantes se familiarizem com o ambiente de trabalho da PlataformAbERTA da Universidade Aberta e que adquiram competências fundamentais de comunicação *online* e competências sociais necessárias à construção de uma comunidade de aprendizagem virtual.

Prevê-se que o curso decorra ao longo do ano civil, de fevereiro a dezembro de cada ano, pelo facto deste curso ser dirigido ao público-alvo da CPLP, havendo, em certos países um desfasamento do início do ano letivo em relação ao início do ano letivo em Portugal. O período comum entre as unidades curriculares visa facilitar a transição temática entre unidades curriculares, bem como a realização das respetivas avaliações.

MÓDULO: AMBIENTAÇÃO AO CONTEXTO DO E-LEARNING | 16 HORAS

Formador: Coordenação do curso

Sinopse:

O módulo de Ambientação ao *e-learning* tem por objetivo a socialização dos participantes e a criação de “um grupo” de trabalho, a familiarização com a utilização do software de gestão do curso, de forma a se adquirirem as competências necessárias à exploração eficaz de todas as suas funcionalidades de intercomunicação, em especial as assíncronas, necessárias à frequência do curso.

Os estudantes que já realizaram outras formações na Universidade Aberta ficam dispensados da frequência deste módulo.

9. UNIDADES CURRICULARES

NUTRIÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E MEIOS DE SUBSISTÊNCIA | 2,5 ECTS

Conteúdos

1. Alimentação, nutrição e saúde: alimento, macronutrientes, micronutrientes, necessidades e recomendações, grupos alimentares, alimentação saudável, guias alimentares
2. Malnutrição: formas mais comuns de malnutrição, manifestações, causas e consequências
3. Segurança alimentar e meios de subsistência: pilares da segurança alimentar e nutricional, empoderamento e acesso a recursos

AValiação da Situação Alimentar e Nutricional | 5 ECTS

Conteúdos

1. Problemas e tendências nutricionais
2. Causas da malnutrição
3. Análise do contexto

Árvore de Problemas e de Soluções da Malnutrição | 2,5 ECTS

Conteúdos

1. Metodologia das árvores de problemas e de soluções
2. Como utilizar a metodologia para um planeamento conjunto
3. Técnicas de facilitação de oficinas com recurso a esta metodologia

IMPACTES DOS SISTEMAS ALIMENTARES NA ALIMENTAÇÃO | 5 ECTS

Conteúdos

1. Caracterização do sistema alimentar
2. Influência do sistema alimentar no estado nutricional/saúde das pessoas
 - 2.1. Produção de alimentos
 - 2.2. Manuseamento, armazenamento e processamento alimentar
 - 2.3. Comércio e marketing agroalimentar
 - 2.4. Procura, preparação e preferências alimentares do consumidor

POLÍTICAS, PROGRAMAS E PLANOS DA AGRICULTURA E DOS SISTEMAS ALIMENTARES SENSÍVEIS À NUTRIÇÃO | 5 ECTS

Conteúdos

1. Princípios-chave para tornar sensíveis à nutrição as políticas, programas e planos relacionados com a agricultura e os sistemas alimentares
2. Enquadramento histórico dos sistemas alimentares na CPLP
3. Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional da CPLP

PRINCÍPIOS DA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL | 5 ECTS

Conteúdos

1. Sustentabilidade na alimentação e agricultura
2. Princípios fundamentais para a sustentabilidade na alimentação e agricultura
3. Mecanismos de transição para a sustentabilidade na alimentação e agricultura

PROJETO EM SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS | 5 ECTS

Conteúdos

1. Orientação tutorial
2. Seminários (*streaming*)

10. AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO FINAL

As unidades curriculares do curso de **Pós-graduação em Sistemas Alimentares Sustentáveis** adotam o modelo de avaliação contínua, sendo a classificação final dos formandos o resultado do trabalho desenvolvido ao longo dos semestres, nomeadamente, a participação nos fóruns e a realização de atividades de avaliação, designadamente, a elaboração e apresentação de trabalhos individuais e em grupo.

A classificação final será expressa numa escala de 0 a 20 valores e corresponderá à média das classificações em cada unidade curricular, arredondada às unidades.

A conclusão do curso requer a aprovação em todas as unidades curriculares, com uma classificação igual ou superior a 10 valores, sendo reconhecida com a atribuição de um **Diploma de Estudos Pós-graduados em Sistemas Alimentares Sustentáveis**.

11. CERTIFICAÇÃO

Aos estudantes que venham a completar a Pós-graduação em Sistemas Alimentares Sustentáveis (perfazendo um total de 30 ECTS), no âmbito do Regulamento n.º 39/2017, de 11 de janeiro, “Creditação de Competências Académicas e Profissionais, Formação e Experiência Profissional da Universidade Aberta (UAb)”, será dada a oportunidade de ingressarem no Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar (MCCA) com a creditação automática de 30 créditos ECTS correspondentes ao 1.º semestre do mestrado, tendo que frequentar as seguintes unidades curriculares do 2.º semestre do MCCA (mcca.dcet.uab.pt), após as quais poderão iniciar a sua dissertação/estágio, a realizar ao longo do 2.º ano.

UNIDADE CURRICULAR	ECTS
22003 Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos	7,5
22035 Química e Bioquímica dos Alimentos	5
22075 Metodologia de Investigação	7,5
22135 Critérios de Escolha Alimentar	5
22136 Alimentação, Cultura e Sociedade	5

12. DOCENTES – CV RESUMIDO

UNIDADE CURRICULAR	DOCENTE(S)
Nutrição, Segurança Alimentar e Meios de Subsistência	Ana Paula Fernandes
Avaliação da Situação Alimentar e Nutricional	Cristina Carapeto
Árvores de Problemas e de Soluções da Malnutrição	Cristina Carapeto Lilian Fernanda Galesi Pacheco Maria Rita Marques de Oliveira
Impactes dos Sistemas Alimentares na Alimentação	Ana Pinto de Moura Sofia Azevedo de Sousa

Políticas, Programas e Planos da Agricultura e dos Sistemas Alimentares Sensíveis à Nutrição	Ana Pinto de Moura Lilian Fernanda Galesi Pacheco Maria Rita Marques de Oliveira
Princípios da Agricultura Sustentável	Sandra Caeiro Cristina Amaro da Costa Vladmir Ferreira
Projeto em Sistemas Alimentares Sustentáveis	Ana Pinto de Moura Ana Paula Fernandes Cristina Amaro da Costa Cristina Carapeto Jaqueline Sgarbi Santos Lilian Fernanda Galesi Pacheco Maria Rita Marques de Oliveira Sandra Caeiro Sofia Azevedo de Sousa Vladmir Ferreira

ANA LUÍSA F. PINTO DE MOURA

Doutorada em Engenharia de Sistemas Indústrias, pelo Institut National Polytechnique de Lorraine (INPL), Nancy, França e licenciada em Engenharia Alimentar pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP). Professora Auxiliar da Universidade Aberta e Investigadora do GreenUPorto – Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável, Universidade do Porto. As suas principais áreas de investigação são: atitudes face ao consumo alimentar; critérios de escolha alimentar; educação alimentar em contexto escolar; *e-learning*; desperdício alimentar e práticas de consumo sustentáveis; perceção da fraude alimentar e do risco alimentar; amplificação do risco alimentar. Orienta vários estudantes de mestrado e doutoramento, arguente de teses de mestrado e doutoramento e tem diversos artigos publicados em revistas indexadas na *WoS-Clarivate*, em capítulos livros e em anais de conferências internacionais. Criou e coordenada o curso de Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar da Universidade Aberta. É membro do Comitê de Coordenação do Mecanismo de Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional da CPLP (MU-COSAN-CPLP) e representante do MU-COSAN-CPLP no Grupo de trabalho em Nutrição e Sistemas Alimentares, criado no âmbito do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional da CPLP.

ANA PAULA VAZ FERNANDES

É licenciada em Ciências da Nutrição pela Universidade do Porto, Portugal (1994),

mestre em Ciências da Saúde Pública pela Universidade de Coimbra (1998) e doutorada em Biologia (especialidade em Microbiologia) pela Universidade Nova de Lisboa (2008), Portugal. Atualmente é Professora Auxiliar do Departamento de Ciência e Tecnologia da Universidade Aberta (UAb), Portugal e investigadora integrada do CAPP – Centro de Administração Pública e Políticas Públicas do Instituto de Ciências Sociais e Políticas da Universidade de Lisboa, Portugal e também colabora também com o Laboratório de *e-learning* da UAb (LE@D). Desde o ano de 2016 até à atualidade é vice-coordenadora da Licenciatura em Ciências do Ambiente e foi vice-coordenadora do Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar da Universidade Aberta (2011-2014). Foi Presidente do Conselho Pedagógico da Universidade Aberta entre 2011 e 2016. Os seus principais interesses de investigação são: Insegurança Alimentar e Sustentabilidade, Dietas Sustentáveis, Epidemiologia Geral e Nutricional, Rotulagem Nutricional do ponto de vista do consumidor e o ensino das Ciências em Regime de *e-learning*.

CRISTINA AMARO DA COSTA

É licenciada em Engenharia Agrícola pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Doutorada em Engenharia Agronómica, pelo Instituto Superior de Agronomia/ Universidade de Lisboa, com uma tese intitulada: *Integrated pest management and the (un)sustainable use of pesticides. An assessment based on environmental indicators and the market potential*. É docente da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu desde 1995, tendo sido Subdiretora da Estação Agronómica Nacional entre 2000 e 2007. Ao longo destes anos integrou e integra diversos projetos de I&D, sendo o seu contributo na área da agricultura biológica e proteção integrada, valoração económica do ambiente e comportamento do consumidor e do agricultor, em particular na agricultura familiar, tanto a nível nacional como europeu. É membro do Comitê de Coordenação do Mecanismo de Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional da CPLP (MU-COSAN-CPLP) e membro e contacto Português do *Organic Food System Programme (core initiative do UN-10YFP Sustainable Food System Programme)*. Recebeu diversos Prémios de I&D, entre os quais o Prémio CEI – Investigação, Inovação & Território (CEI – IIT 2017), Modalidade 2 – Projetos e iniciativas inovadoras: “Inovação em territórios de baixa densidade” com o Projeto “Pontes entre agricultura familiar e agricultura biológica”.

CRISTINA MARIA CARAPETO PEREIRA

Doutorada em Ciências do Ambiente, pelo *King's College, University of London* (Reino Unido), Mestre em Nutrição Humana pelo *King's College, University of London* (Reino Unido) e licenciada em Nutrição Humana pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (Portugal). É Professora Associada da

Universidade Aberta (Portugal) desde Dezembro de 2001. As suas principais áreas de investigação incluem a Ecologia, a Poluição Ambiental, a Nutrição Humana, a Saúde Ambiental e o *e-learning*. É membro da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação. Autora de diversos artigos científicos nas suas áreas de especialização e capítulos de livros é também autora de oito manuais de estudo universitário nas áreas da Ecologia, da Poluição das Águas e da Alimentação e Saúde. Incluem-se ainda nas suas publicações videogramas didáticos nas áreas da Educação Ambiental, Ecologia, e Alimentação Humana.

JAQUELINE SGARBI SANTOS

Possui graduação em Engenharia Agrônômica pela Universidade Federal de Pelotas-UFPeI (1994) e mestrado em Agroecossistemas pela Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC (2005). Doutorado em Agronomia, com ênfase em Desenvolvimento Rural, pelo Programa de Pós-graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar (SPAF/FAEM) (2014). Bolsista de Pós-doutorado pelo Programa de Pós graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar (FAEM/UFPeI) (2016). Atuou como consultora em diversas políticas públicas voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar e camponesa. Atualmente é professora adjunta da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB), estado do Ceará, Brasil. Coordenadora do Projeto de Fortalecimento em Ensino, Pesquisa e Extensão em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na CPLP e na UNILAB. Secretaria do Mecanismo de Participação das Universidades no CONSAN/CPLP. Coordenadora da Residência Agrária-Especialização em Sistemas Agrícolas Sustentáveis do Semiárido. Tem experiência em desenvolvimento rural e agricultura familiar com enfoque agroecológico, atuando principalmente nos seguintes temas: agroindústria familiar rural, políticas públicas, segurança alimentar e nutricional, produtos alimentares tradicionais e indicação geográfica.

LILIAN FERNANDA GALESI PACHECO

Possui graduação em Nutrição pelo Instituto de Biociências de Botucatu (2005) e Doutorado em Alimentos e Nutrição pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara (2010) da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP). Desenvolveu pós-doutorado pelo IBB / UNESP (2017) e pelo IBILCE / UNESP (2022). Foi gestora técnica da Rede-SANS (Rede de Defesa e Promoção da Alimentação Saudável, Adequada e Solidária) e membro da coordenação geral da Rede Viva Melhor, UNESP. Atualmente é pós-doutoranda pelo IBILCE / UNESP, pesquisadora integrada do INTERSSAN (Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional) e integrante do Grupo de Pesquisa e Estudos em Segurança

Alimentar e Nutricional do CNPq. Tem experiência na gestão de cursos de pós-graduação lato sensu e de extensão universitária, realizados a distância e no âmbito da CPLP (Comunidade dos Países de Língua Portuguesa). Atua principalmente nos seguintes temas: segurança alimentar e nutricional, processos formativos em segurança alimentar e nutricional, educação alimentar e nutricional, vigilância alimentar nutricional e nutrição do idoso. É membro do Comitê de Coordenação do Mecanismo de Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional da CPLP (MU-COSAN-CPLP).

MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Brasileira, natural de Jaú, estado de São Paulo, possui graduação em Nutrição pela Universidade do Sagrado Coração (1983), mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1993) e doutorado em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (1997). Atualmente é docente da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP) no Instituto de Biociências de Botucatu (Curso de Nutrição). Bolsista Produtividade do Conselho Nacional de Pesquisa (CNPq). Orienta nos Programas de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Campus de Araraquara, área de concentração Ciências Nutricionais e no Programa de Enfermagem e Saúde da Faculdade de Medicina do Campus de Botucatu. É coordenadora do Curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional da UNESP – dupla titulação com a Universidade Internacional da Integração da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e com a Unizambeze (Moçambique). Coordena o convênio de cooperação entre a UNESP/MCTIC para as ações do Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da UNESP (INTERSSAN). Membro do Comitê assessor da plataforma NutriSSAN/RNP/MCTI e faz parte do grupo de pesquisadores que estão assessorando o desenvolvimento da Plataforma de Gestão do conhecimento em soberania e segurança alimentar e nutricional (PGSSAN), junto à RNP/MCTI. É articuladora do Grupo Integrador do Ensino, Pesquisa e Extensão da UNESP para a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional (GISSAN). Atua na articulação da Rede Latino-Americana de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. É membro pelo Brasil do Mecanismo de Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa. Tem coordenado projetos de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional e promoção da saúde. Publicou 99 artigos em periódicos indexados, orientou 20 dissertações de mestrado e 18 teses de doutorado e tem coordenado projetos interdisciplinares no âmbito nacional e internacional na área de saúde e segurança alimentar e nutricional, os quais têm recebido recursos de agências brasileiras de fomento. Atua principalmente nos seguintes temas: Políticas

Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, Nutrição na Obesidade, Educação e processos formativos em Nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional.

SANDRA CAEIRO

É Professora Catedrática na Universidade Aberta (UAb) no Departamento de Ciências e Tecnologia. É agregada em Sustentabilidade, Ambiente e Alterações Globais, subárea de Tecnologias e Gestão Ambiental na UAb (2019), Doutorada em Engenharia do Ambiente (Sistemas Ambientais e suas Tensões) na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, Portugal (2004), Mestre em Ciências das Zonas Costeiras pela Universidade de Aveiro, Portugal (1996) e Licenciada em Engenharia do Ambiente pela FCT-UNL (Sistemas Ambientais e suas Tensões), Portugal (1992). É atualmente coordenadora do Doutoramento em Sustentabilidade Social e Desenvolvimento, do Curso Massivo On-line Aberto sobre Educação para a Sustentabilidade e Vice-coordenadora Curso de Complemento em Engenharia do Ambiente na UAb. É investigadora sénior no CENSE – *Center for Sustainability and Environmental Research* da FCT/UNL e colaboradora no LEAD – Laboratório de Educação a Distância e *e-learning* da Universidade Aberta. Uma das suas principais e atuais áreas de lecionação e investigação é a gestão e avaliação ambiental e da sustentabilidade. É editora associada da revista científica internacional *Journal of Cleaner Production* da Elsevier pertence ao corpo editorial das revistas internacionais: *Ocean and Coastal Management*, da Elsevier, *International Journal of Sustainability in Higher Education*, da Emerald, *Frontiers in Sustainable Production – Quantitative Sustainability Assessment*, da Frontiers e *Latin American Journal of Management for Sustainable Development*, da Inderscience. É revisora de várias revistas científicas, livros internacionais e avaliadora de bolsas e projetos de investigação nacionais e internacionais. É membro do *Advisory Council* da *Association for the Advancement of Sustainability in Higher Education* (AASHE) e da Comissão Executiva da Rede Portuguesa de cooperação para a sustentabilidade dos Campi nas Instituições de Ensino Superior. Orienta vários estudantes de pós-graduação, arguente de teses de mestrado e doutoramento e tem diversos artigos publicados em revistas ISI em capítulo livros e em anais de conferências internacionais e participa ou coordena diversos projetos de investigação e tecnologia.

SOFIA AZEVEDO SOUSA

É doutorada em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição, pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP) em colaboração com a Faculdade de Ciências da Universidade do Porto (FCUP), é mestre em Ciências do Consumo e Nutrição (FCUP/FCNAUP) e licenciada em Ciências da Nutrição (FCNAUP). É Investigadora Doutorada Integrada no GreenUPorto – Centro de Investigação

em Produção Agroalimentar Sustentável, onde integra o Grupo de Percepção do Consumidor e Análise Sensorial. É autora de mais de 20 artigos em revistas científicas internacionais com revisão por pares e de relatórios técnico-científicos. Já participou em diversos encontros científicos nacionais e internacionais como oradora selecionada, oradora convidada, moderadora e avaliadora de resumos. Foi membro de projetos de investigação nacionais e internacionais, incluindo “STOODmap – Street Food in Maputo”, “FEEDcities – Food Environment Description in Cities from Eastern Europe and Central Asia” em colaboração com a Organização Mundial da Saúde – Europa (referências WHO 2015/591370; 2017/698514) e “NUTLY – Desenvolvimento e validação de um instrumento baseado em fotografias para avaliar literacia nutricional” (EXPL/SAU-NUT/1508/2021). Orientação de dissertações de mestrado (UAb, FCNAUP). Atua nas áreas de Ciências da Saúde, Nutrição Humana e Ciências do Consumo.

VLADMIR ANTERO DELGADO SILVES FERREIRA

Possui graduação em Antropologia e mestrado em Sociologia, ambos pelo Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas da Universidade de Lisboa, doutorado em Ciências Sociais pela Universidade de Cabo Verde, em parceria com Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Professor Auxiliar da Universidade de Cabo Verde. Docente da Escola de Ciências Agrárias e Ambientais e da Faculdade de Ciências Sociais, Humanas e Artes. Atualmente exerce as funções de Vice-presidente da Faculdade de Ciências Sociais, Humanas e Artes. Membro fundador do Mecanismo de Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de Segurança alimentar da CPLP. Leciona e pesquisa na área da sociologia rural e desenvolvimento.

13. COORDENAÇÃO DO CURSO

Ana Pinto de Moura | apmoura@uab.pt

Maria Rita Marques de Oliveira | maria-rita.oliveira@unesp.br

A coordenação do curso é responsável, nomeadamente, por:

- a) superintender aos processos de seleção de candidatas/os;
- b) coordenar a organização e atualização de um dossier de curso, contendo os dados das/os estudantes inscritos, os Contratos de Aprendizagem das diversas unidades curriculares que compõem o curso e demais documentos inerentes ao seu funcionamento;
- c) organizar e dinamizar um módulo de ambientação online para as/os estudantes admitidas/os e que não tenham uma frequência anterior na Universidade;
- d) organizar e dinamizar um espaço de socialização online aberto a toda/os as/os estudantes e docentes do curso; este espaço desempenha as funções de local.

COLABORAÇÃO



