

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

O **processo de ensino e aprendizagem** vivenciado por estudantes e professores deve ser focado na aquisição de conhecimento, habilidades e atitudes relevantes para compreensão dos fenômenos da vida e sua aplicação na prática profissional, exigindo a participação ativa e efetiva dos muitos envolvidos: estudantes, professores, gestores acadêmicos e outros atores importantes.

O **Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)** proposto pela **Comissão de Graduação (CG)** substituirá o antigo modelo de Roteiro de Disciplinas. O novo documento (PEA) tem como objetivos: esclarecer ao estudante os resultados esperados em termos de competências a serem adquiridas por meio daquela disciplina/estágio que está cursando, apontar sua relevância para a futura prática profissional, bem como contextualizar a aplicação deste conhecimento em cada área de atuação.

Espera-se que coordenadores e professores da disciplina façam um exercício de reflexão, buscando identificar os temas e conteúdos essenciais, deixando-os explícitos nos objetivos de aprendizagem. Como o volume de conhecimento cresce a cada dia, é fundamental que os professores e coordenadores estabeleçam as prioridades do que deve ser aprendido em cada etapa do curso.

As diferentes estratégias de ensino e aprendizagem que serão aplicadas em cada aula devem ser explicitadas, deixando claro aos estudantes o quanto a participação ativa deles será fundamental para a qualidade da experiência educacional (por exemplo: se houver leitura prévia, pré-testes para uma sessão de TBL, vídeo-aulas para uma aula invertida, estudo dirigido, entre outros.).

Quanto mais claros formos na orientação dos alunos sobre o que esperamos deles, mais chance teremos de alcançar os resultados esperados de aprendizagem. **A Comissão de Graduação recomenda fortemente o uso do Moodle Stoa (e-disciplinas) como ambiente de suporte ao curso presencial e, também, como principal meio de comunicação com os estudantes através da ferramenta “AVISOS” existente nesta plataforma. Acreditamos que esta medida tornará a comunicação mais ágil e efetiva com os estudantes. Portanto, é interessante que registre a utilização dessa ferramenta e se precisar de apoio para elaborar o ambiente no *e-disciplinas* comunique seu curso.**

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

Já usa Moodle e-disciplinas?

Sim

Não

Precisa de apoio elaborar o ambiente nos e-disciplinas?

Sim

Não

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

ELEMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA	
Curso	Nutrição e Metabolismo
Código e nome da disciplina	RNM4417 - Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição II
Período de oferecimento	09/08 a 22/11/21
Coordenadores	Carla Barbosa Nonino
Docentes	Carla Barbosa Nonino

CARGA HORÁRIA	
Teórica	44 h
Estudo dirigido	16 h
Hora Trabalho	
...	
Total	60 h

CONTEXTO:

Qual a relevância de sua disciplina para a formação desse profissional? (Máx: 500 palavras).

A Nutrição em Alimentação Coletiva – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição é uma das áreas de atuação do nutricionista segundo a resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. A disciplina trata da atuação do nutricionista no planejamento, gerenciamento e avaliação da produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

MATRIZ DE COMPETÊNCIAS

O que será aprendido?	Como será aprendido?	Como será a avaliação?
Objetivos de aprendizagem	Estratégias de ensino e aprendizagem utilizadas na disciplina	Avaliação
COGNITIVOS: Compreender o planejamento, gerenciamento e avaliação da produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.	COGNITIVOS: Serão ministradas aulas teóricas interativas com leitura de material bibliográfico e discussão dos temas. Elaboração e discussão de estudo de caso.	COGNITIVOS: Avaliação do conteúdo apresentado nos exercícios e relatórios do estudo de caso. Avaliação do conteúdo da disciplina (prova final)
HABILIDADES Capacitar o aluno para aplicação de material produzido em sala de aula. Estimular o desenvolvimento de atividades em grupo.	HABILIDADES Elaboração e questionamentos sobre dúvidas que tenham surgido ao longo da aula. Leitura e construção crítica dos trabalhos. Discussões em grupo. Participação nas atividades propostas	HABILIDADES Desempenho nos trabalhos. Apresentação dos trabalhos.
ATITUDINAIS - Postura e capacidade de argumentação durante as discussões, apresentações de seminários e de estudos de caso - Análise crítica do estudo de caso - Participação e interação com os grupos de estudo/atividades	ATITUDINAIS Análise crítica durante o preparo dos seminários e estudos de caso.	ATITUDINAIS Observação da postura durante as discussões em sala de aula Observação da capacidade de argumentação com base no conhecimento teórico e prático adquirido Assiduidade e pontualidade na disciplina Integração com os colegas de grupo e com o professor.

TEMPLATE:

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

Roteiro de Atividades							
CURSO: Nutrição e Metabolismo				COORDENADOR DA DISCIPLINA: Carla Barbosa Nonino MONITOR DA DISCIPLINA: Marcio Koiti Saito			
CÓDIGO: RNM4417			ANO: 2020	NOME DA DISCIPLINA: Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição II			
Data	Horário	Local	Turma	Tema da atividade	Objetivos de Aprendizagem/ Resultados esperados	Estratégias de Ensino & Aprendizagem	Docente responsável
09/08	8-12	Google Meets		Planejamento e elaboração de cardápios	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão ser capazes de: <ul style="list-style-type: none"> • Compreender as etapas de elaboração de cardápios; • Estudar os fatores envolvidos no planejamento de cardápios; • Planejar, organizar, executar e avaliar cardápios de diferentes Unidades de Alimentação e Nutrição (coletividade sadia). 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. • Apresentação de um caso onde os alunos terão que aplicar o conteúdo aprendido. 	Carla Barbosa Nonino
11/08	14-18			Estudo dirigido	- Elaboração de estudo de caso dirigido com aplicação do conteúdo aprendido	- Apresentação de situação onde os alunos, divididos em 7 grupos, terão que aplicar o conteúdo aprendido - Material para discussão disponível na Plataforma Moodle	Carla Barbosa Nonino
16/08	8-11	Google Meets		Apresentação e discussão do planejamento cardápio	Apresentar o estudo de caso	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação e discussão • Avaliação pelos pares 	Carla Barbosa Nonino
	11-12			Planejamento e elaboração de cardápios (<i>per capita</i>)	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão ser capazes de: <ul style="list-style-type: none"> • Definir o <i>per capita</i> dos alimentos do cardápio considerando as diferentes características das UANs 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	
19/08	8-12			Estudo dirigido	Elaboração de estudo de caso dirigido com aplicação do conteúdo aprendido.	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação de situação onde os alunos terão que aplicar o conteúdo aprendido 	Carla Barbosa Nonino

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

23/08	8-12	Google Meets		Custos e abastecimento	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão ser capazes de compreender: <ul style="list-style-type: none"> • Compras e abastecimento de gêneros alimentícios e outros materiais em UANs • Planejamento de recebimento e armazenamento • Controle de estoque • Custo 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	Carla Barbosa Nonino
30/08	8-12	Google Meets		Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) em UANs	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão: <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados em UANs baseados na legislação vigente 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	Carla Barbosa Nonino
02/09	8-12			Estudo dirigido	Elaboração de estudo de caso dirigido com aplicação do conteúdo aprendido.	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação de situação onde os alunos terão que aplicar o conteúdo aprendido - Material para discussão disponível na Plataforma Moodle 	Carla Barbosa Nonino
20/09	8-12	Google Meets		Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão: <ul style="list-style-type: none"> • Definir e conceituar o que é segurança alimentar • Conhecer estratégias efetivas em segurança alimentar. • Conhecer o conceito, história, justificativa, importância e aplicação do sistema APPCC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	Carla Barbosa Nonino
27/09	8-12	Google Meets		Lactário	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão conhecer o planejamento físico e funcional de lactário.	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	Carla Barbosa Nonino Nancy
04/10	8-12			Controle de Qualidade em UANs	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão conhecer os programas de qualidade e métodos para avaliação em UANs	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	Carla Barbosa Nonino Wellington
18/10	8-12	Google Meets		Rotinas em UAN	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão conhecer as rotinas da UAN, assim como a atuação do nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	Carla Barbosa Nonino Gabriela
25/10	8-12	Google Meets		Problematização em UAN	Após o conteúdo trabalhado, os alunos deverão conhecer as intercorrências nas UANs, assim como a atuação do nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva interativa com síntese dos conteúdos. 	Carla Barbosa Nonino Leticia

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

04/11	8-12			Estudo dirigido	Elaboração e finalização do estudo de caso dirigido	<ul style="list-style-type: none"> Preparar a apresentação e o relatório referente ao estudo de caso Aprendizagem em pequenos grupos 	Carla Barbosa Nonino
08/11	8-12	Google Meets		Apresentação e Discussão do estudo de caso	Apresentação dos Estudos de casos	<ul style="list-style-type: none"> Aula expositiva do estudo de caso. Discussão e avaliação pelos pares 	Carla Barbosa Nonino
22/11	8-12	Google Meets		Apresentação e Discussão do estudo de caso Encerramento da disciplina	<p>Apresentação dos Estudos de casos</p> <p>Apresentar os resultados das avaliações das atividades desenvolvidas na disciplina</p> <p>Orientar sobre a avaliação da disciplina na Plataforma Moodle.</p>	<p>Aula expositiva do estudo de caso.</p> <p>Discussão e avaliação pelos pares</p> <ul style="list-style-type: none"> Apresentação dos resultados Discussão sobre a disciplina Avaliação da disciplina na plataforma Moodle 	Carla Barbosa Nonino

REFERÊNCIAS para leitura:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: ABERC, 2015.
- HAZELWOOD, D; McLEAN, AC. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela.
- MEZOMO, IFB. A administração de serviços de alimentação. São Paulo, 6a ed, 2015.
- ROENÇA, RPC. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997.
- JAPUR, CC; VIEIRA, MNCM. Gestão de qualidade na produção de refeições. 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan Ltda, 2012
- Portaria CVS Nº 5 DE 09/04/2013