

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.**

Já usa Moodle e-disciplinas?

Sim Não

Precisa de apoio elaborar o ambiente nos e-disciplinas?

Sim Não

Finalmente, e não menos importante, é fundamental que fique claro **QUANDO** e **COMO** o estudante será avaliado em termos **cognitivos** (conhecimentos conceituais e factuais), procedimentos/**habilidades psicomotoras** (ações e procedimentos práticos relativos à atuação profissional) e **atitudinais** (comportamentos, postura e respeito aos valores profissionais, membros da equipe, pacientes e seus familiares). O uso da **Matriz de Competências** que é sugerida neste **Plano de Ensino e Aprendizagem** é útil para esta finalidade.

É indispensável as regras/combinados da avaliação e oportunidades de recuperação estejam claramente descritas, seguindo as normas da USP. Sempre que possível, o professor deverá prover *feedback* aos estudantes, seja discutindo as provas, seja oferecendo devolutiva durante atividades cotidianas da disciplina/estágio, priorizando a avaliação formativa que ainda é subutilizada em nossos cursos.

Aprovado na 863ª Reunião Ordinária da Comissão de Graduação da FMRP-USP,
realizada em 27/08/2019

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

Visando a melhoria contínua dos processos de ensino e aprendizagem é crucial que a coordenação da disciplina programe e estimule os estudantes e professores a avaliarem a própria disciplina, a cada semestre/ano de oferecimento. O CAEG tem apoiado este tipo de iniciativa, se colocando à disposição dos coordenadores. Assim como o CAEP disponibiliza espaços coletivos e/ou individuais para discutir e refletir sobre o PEA.

Comissão de Graduação – FMRP

ELEMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA	
Curso	Nutrição e Metabolismo
Código e nome da disciplina	RNM 4311 – Técnica Dietética II
Período de oferecimento	3º Ano do Curso (5º Semestre) – Abril a Julho
Coordenadores	Profa. Dra. Larissa Angéloco Lourenço
Docentes	Profa. Dra. Larissa Angéloco Lourenço

CARGA HORÁRIA	
Teórica	62h
Estudo dirigido	42h
Prática	16h
Total	120h

CONTEXTO:

Aprovado na 863ª Reunião Ordinária da Comissão de Graduação da FMRP-USP,
realizada em 27/08/2019

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

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

A Técnica Dietética é a disciplina que estuda as operações a que são submetidos os alimentos depois de cuidadosa seleção e as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários e outros. O conhecimento da técnica dietética é de extrema importância na formação do nutricionista, já que auxilia tanto na área clínica como na área de produção de alimentos. Conhecer os fatores de correção, os indicadores de cocção, das perdas não comestíveis, da reidratação e do processo de degelo facilita o processo de compras em unidades de alimentação e contribui para um melhor aproveitamento dos alimentos. Podemos dizer também que conhecer as propriedades dos alimentos contribuem para melhor definir um planejamento alimentar, na criação de cardápios e no controle de qualidade de alimentações servidas. Além disso, elaborar receitas saborosas e nutritivas, considerando as propriedades físico-química dos alimentos e sem descuidar da disponibilidade dos ingredientes e do custo que as compõem, são um diferencial na formação do nutricionista. Dessa forma, todos os princípios aprendidos em técnica dietética são essenciais e aplicáveis na prática profissional do ponto de vista nutricional, sensorial, microbiológico e financeiro.

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: 1. Planejamento de cardápios: tipos de cardápios, definição de per capita e redação dos cardápios. 2. Tipos de serviços e padrões alimentares.	COGNITIVOS: 1. Acesso ao ambiente virtual (Moodle) onde são disponibilizados conteúdos teóricos, artigos sobre os temas, material para estudo e referências bibliográficas.	COGNITIVOS: 1. Discussões sobre os temas trabalhados, incluindo o planejamento cardápio em diferentes situações e ciclos de vida. 2. Apresentação dos

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

<ol style="list-style-type: none"> 3. Padrão de dietas hospitalares. 4. Elaboração de cardápios para indivíduos adultos inseridos no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluindo o cálculo do Ndpcal%. 5. Elaboração de cardápios para lactentes e crianças do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 6. Elaboração e confecção de cardápios para gestantes, crianças, atletas e idosos. 7. Inclusão de receitas de baixo custo e alimentos de safra na elaboração de cardápios. 8. Elaboração de fichas técnicas. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Aulas teóricas via Google Meet. 3. Atividades práticas, discussões teóricas e apresentações sobre os temas trabalhados. 4. Supervisões dos trabalhos desenvolvidos sobre os estudos de casos. 5. Uso da plataforma Padlet e da plataforma Jamboard para construção do conhecimento. 6. Elaboração de mapa mental. 	<p>estudos de caso e dos cardápios propostos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Cálculo nutricional dos cardápios elaborados. 4. Relatório das aulas teórico-práticas.
<p>HABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitar o aluno para desenvolver o planejamento de cardápios em diferentes ciclos de vida. 2. Estimular o 	<p>HABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Discussão, elaboração e apresentação dos estudos de caso. 2. Proposição e execução do plano alimentar previamente elaborado 	<p>HABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Execução e cumprimento das atividades práticas e teórico-práticas propostas. 2. Desenvoltura na

Aprovado na 863ª Reunião Ordinária da Comissão de Graduação da FMRP-USP, realizada em 27/08/2019

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

desenvolvimento de atividades em grupo.	para um grupo de indivíduo específico.	apresentação dos estudos de caso.
<p>ATITUDINAIS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Participar, interagir e construir ações junto com os colegas de sala e o docente responsável pela disciplina. 2. Desenvolver a comunicação, a interação e o relacionamento profissional. 	<p>ATITUDINAIS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O aluno assumirá a responsabilidade por tarefas e executará em projetos e atividades no laboratório de cozinha. 2. Por meio de discussões/reflexões/ acerca das atividades propostas e realizadas. 	<p>ATITUDINAIS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assiduidade e pontualidade nas aulas. 2. Ficha de avaliação nas aulas práticas preenchida pelo coordenador da disciplina. 3. Integração com os colegas de grupo e com o professor.

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

Roteiro de Atividades								
CURSO: Nutrição e Metabolismo					COORDENADOR DA DISCIPLINA: Profa. Dra. Larissa Angéloco Lourenço			
CÓDIGO: RNM4311				ANO: 2021	NOME DA DISCIPLINA: Técnica Dietética II			
Data	Dia da semana	Horário	Local	Turma	Tema da atividade	Objetivos de Aprendizagem/ Resultados esperados	Estratégias de Ensino & Aprendizagem	Docente responsável
13/04	Terça	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do Plano de Ensino da disciplina, cronograma de atividades e regras/normas para aulas teórico-práticas. Divisão dos alunos em temas a serem trabalhados em grupos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as diferentes atividades que serão desenvolvidas na disciplina e os objetivos das mesmas. Estabelecer parcerias e regras na construção dos grupos de trabalho para as atividades da disciplina. 	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação da disciplina na Plataforma Moodle por videoaula. Apresentação do cronograma e divisão dos alunos em turma A e B Síntese da disciplina e discussão da metodologia que será utilizada. Orientação quanto à avaliação formativa da disciplina. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
13/04	Terça	14h – 18h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre os temas	<ul style="list-style-type: none"> Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. Analisar criticamente o estudo de caso. Construção do conhecimento em coletivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. Encontro virtual via plataforma digital. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
14/04	Quarta	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> Compreender a importância do planejamento de cardápio. Identificar os pontos a serem considerados na elaboração de cardápio. Compreender os tipos de serviços e como isso influencia no planejamento do cardápio. 	<ul style="list-style-type: none"> Videoaula expositiva sobre o tema. Uso da plataforma Mentimeter e Padlet como ferramentas de interação. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

						<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as composições de cardápio. 		
14/04	Quarta	14h – 18h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre elaboração de cardápio	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os recursos a serem considerados no planejamento de cardápio • Identificar a importância da técnica dietética no planejamento de cardápio • Relacionar a atuação profissional do nutricionista com a elaboração de cardápios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercício individual • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas sobre dicas no planejamento de cardápio. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
15/04	Quinta	8h – 12h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre os temas	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. • Criação do esboço de cardápio considerando os aspectos qualitativos. • Estudo das necessidades nutricionais e particularidades referentes ao estudo de caso em questão. • Construção do conhecimento em coletivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. • Encontro virtual em grupo via plataforma digital. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
28/04	Quarta	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Escolha de 3 cardápios elaborados pelos alunos para apresentação e discussão	<ul style="list-style-type: none"> • Propor melhorias no planejamento de cardápios. • Promover a interdisciplinaridade entre os conteúdos de Planejamento de Cardápios e Técnica Dietética. • Discutir sobre o desperdício de alimentos e as técnicas adequadas para o planejamento quantitativo eficiente de cardápios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videoaula expositiva com discussão sobre o tema de planejamento de cardápios. • Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo. 	Profa. Dra. Larissa Angélico

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

28/04	Quarta	14h – 18h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre os temas	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. • Elaborar apresentação com as necessidades nutricionais e particularidades do caso em questão. • Construção do conhecimento em coletivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. • Encontro virtual em grupo via plataforma digital. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
04/05	Terça	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do tema: cuidados nutricionais na gestação	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a comunicação em grupo. <p>Gestante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar a necessidade energética da gestante por meio de diferentes fórmulas. • Conhecer as variações de ganho de peso durante a gestação. • Caracterizar os sintomas comuns e práticas alimentares na gestação. • Observar modificações e as necessidades de macro e micronutrientes segundo as DRIs. • Conhecer a necessidade de suplementação durante a gravidez. • Identificar os impactos do uso do café, chá, adoçante, consumo de peixe cru e queijo não pasteurizado durante a gestação. • Discutir sobre mitos e verdades para aumentar a produção de leite materno. • Discutir os aspectos que devem 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. • Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo • Leitura da bibliografia recomendada. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

						ser considerados para o planejamento de cardápio para gestantes.		
05/05	Quarta	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do tema: cuidados nutricionais no idoso	<ul style="list-style-type: none"> Desenvolver a comunicação em grupo. <p>Idoso</p> <ul style="list-style-type: none"> Discutir os aspectos que devem ser considerados para o planejamento de cardápio para idosos. Compreender as alterações de paladar, deglutição, inapetência, xerostomia e constipação instestinal em idosos e correlacionar com o planejamento de cardápios. Identificar as necessidades energéticas. Identificar as necessidades nutricionais segundo as DRIs. Avaliar a necessidade de alteração de consistência das preparações. 	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo Leitura da bibliografia recomendada. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
06/05	Quinta	14h – 18h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre cálculo nutricional do cardápio em conjunto com a disciplina de Cálculo de Dieta para Indivíduo	<ul style="list-style-type: none"> Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. Criação do esboço de cardápio considerando os aspectos quantitativos e cálculo nutricional. Construção do conhecimento em coletivo. Cálculo nutricional do cardápio em conjunto com a disciplina de 	<ul style="list-style-type: none"> Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. Encontro virtual em grupo via plataforma digital. 	Profa. Dra. Larissa Angélico Profa. Dra. Carla Nonino

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

						Cálculo e Análise de Dieta para Indivíduo		
11/05	Terça	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do tema: cuidados nutricionais na infância	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a comunicação em grupo. <p>Infância</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutir os aspectos que devem ser considerados para o planejamento de cardápio para lactentes e crianças. • A importância do aleitamento materno. • Diferenciar o leite materno e o leite de vaca. • Ressaltar sobre a introdução alimentar. • Identificar momento correto de iniciar a introdução do açúcar, mel e oleaginosas na alimentação da criança. • Familiarizar-se com o conceito e o preparo de alimentos do tipo BLW (baby- led weaning). • Diferenciar a composição de papas caseiras e industrializadas. • Conhecer diferentes tipos de fórmulas infantis, suas recomendações, diluições e especificidades. • Explorar o ‘Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos’ e o ‘Guia de Alimentação para bebês e crianças vegetarianas até 2 anos de idade’. • Conhecer sobre o consenso de 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. • Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo • Leitura da bibliografia recomendada. 	Profa. Dra. Larissa Angélico

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

						<p>anemia ferropriva e suplementação de ferro na infância.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaliar a necessidade de suplementação de vitamina B12 em bebês vegetarianos. • Identificar fórmulas para estimar a necessidade energética de crianças. 		
12/05	Quarta	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	<p>Apresentação do tema: cuidados nutricionais no atleta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a comunicação em grupo. <p>Atleta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutir os aspectos que devem ser considerados para o planejamento de cardápio para atletas. • Identificar a finalidade e importância de elaborar um cardápio para atleta. • Caracterizar o que é preciso considerar ao planejar o cardápio (ex.: modalidade, tipo e horário de treino, etc.). • Conhecer como estimar a necessidade energética do atleta. • Compreender a classificação do nível de atividade física segundo o IPAQ • Conhecer as necessidades nutricionais de macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) e micronutrientes. • Identificar os prejuízos do consumo de álcool para atletas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. • Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo • Leitura da bibliografia recomendada. 	Profa. Dra. Larissa Angélico

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

						<ul style="list-style-type: none"> • Discutir sobre a necessidade do uso de ergogênicos. • Discutir sobre a possibilidade de um atleta ser vegetariano. 		
13/05	Quinta	14h – 18h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre cálculo nutricional do cardápio em conjunto com a disciplina de Cálculo de Dieta para Indivíduo	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. • Criação do esboço de cardápio considerando os aspectos quantitativos e cálculo nutricional. • Construção do conhecimento em coletivo. • Cálculo nutricional do cardápio em conjunto com a disciplina de Cálculo e Análise de Dieta para Indivíduo 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. • Encontro virtual em grupo via plataforma digital. 	<p>Profa. Dra. Larissa Angéloco</p> <p>Profa. Dra. Carla Nonino</p>
18/05	Terça	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todos	Planejamento de cardápio em dietas hospitalares	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a composição das dietas hospitalares • Compreender as variações de consistência e composição nutricional das dietas hospitalares. • Conhecer as técnicas dietéticas adequadas de pré preparo e preparo de refeições complementares e principais que atendam necessidades de diferentes tipos de dietas hospitalares. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videoaula expositiva com discussão • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. 	<p>Profa. Dra. Larissa Angéloco</p>
19/05	Quarta	8h – 12h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre cálculo nutricional do cardápio em conjunto com a	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. • Criação do esboço de cardápio considerando os aspectos 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. • Encontro virtual em grupo via 	<p>Profa. Dra. Larissa Angéloco</p> <p>Profa. Dra. Carla Nonino</p>

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

					disciplina de Cálculo de Dieta para Indivíduo	<p>quantitativos e cálculo nutricional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisar criticamente a criação do cardápio considerando o tamanho das porções de alimentos. 	plataforma digital.	
21/05	Sexta	14h – 18h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre cálculo nutricional do cardápio em conjunto com a disciplina de Cálculo de Dieta para Indivíduo	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. • Construção do conhecimento em coletivo. • Envio do cálculo nutricional com detalhamento das porções dos cardápios para correção. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. • Encontro virtual em grupo via plataforma digital. 	<p>Profa. Dra. Larissa Angélico</p> <p>Profa. Dra. Carla Nonino</p>
25/05	Terça	8h – 12h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre cálculo nutricional do cardápio em conjunto com a disciplina de Cálculo de Dieta para Indivíduo	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. • Construção do conhecimento em coletivo. • Criação da apresentação do cálculo nutricional dos cardápios 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. • Encontro virtual em grupo via plataforma digital. 	<p>Profa. Dra. Larissa Angélico</p> <p>Profa. Dra. Carla Nonino</p>
26/05	Quarta	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do estudo de caso (cardápio)	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar, junto com o grupo, o cardápio e o cálculo nutricional • Fazer reflexões sobre o conteúdo e responder a questionamentos elaborados pelos demais alunos e pelo professor 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. • Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo 	<p>Profa. Dra. Larissa Angélico</p> <p>Profa. Dra. Carla Nonino</p>
27/05	Quinta	14h – 18h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do estudo de caso (cardápio)	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar, junto com o grupo, o cardápio e o cálculo nutricional • Fazer reflexões sobre o conteúdo e responder a questionamentos elaborados pelos demais alunos e 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. • Questionamentos relacionados à 	<p>Profa. Dra. Larissa Angélico</p> <p>Profa. Dra. Carla Nonino</p>

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

						peço professor	apresentação e conteúdo	
01/06	Terça	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Lista de Substituição (aspectos práticos)	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer e aprender sobre listas de substituições, em especial os aspectos práticos na sua elaboração. 	<ul style="list-style-type: none"> Videoaula expositiva sobre o tema. Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
02/06	Quarta	8h – 10h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Como elaborar uma ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> Compartilhar um modelo de ficha técnica. Discutir o passo a passo na elaboração da ficha técnica. 	<ul style="list-style-type: none"> Videoaula expositiva com discussão Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
02/06	Quarta	10h – 12h	Estudo Dirigido	Todas	Estudo dirigido sobre lista de substituições	<ul style="list-style-type: none"> Dialogar com seu grupo de estudo e contribuir para as reflexões coletivas. Criação da lista de substituição, atentando-se ao tamanho de porções. Construção do conhecimento em coletivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma Moodle. Encontro virtual em grupo via plataforma digital. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
08/06	Terça	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do estudo de caso (lista de substituições)	<ul style="list-style-type: none"> Apresentar, junto com o grupo, a lista de substituição dos alimentos com os devidos tamanhos de porções. Fazer reflexões sobre o conteúdo e responder a questionamentos elaborados pelos demais alunos e pelo professor 	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo 	Profa. Dra. Larissa Angéloco Profa. Dra. Carla Nonino
09/06	Quarta	8h – 12h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Apresentação do estudo de caso (lista de substituições)	<ul style="list-style-type: none"> Apresentar, junto com o grupo, a lista de substituição dos alimentos com os devidos tamanhos de porções. Fazer reflexões sobre o conteúdo e responder a questionamentos elaborados pelos demais alunos e pelo professor. 	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação do tema por um grupo de alunos utilizando videoaula. Questionamentos relacionados à apresentação e conteúdo 	Profa. Dra. Larissa Angéloco Profa. Dra. Carla Nonino

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

09/06	Quarta	14h – 16h	Modo remoto via Google Meet	Todas	Planejamento de cardápios para trabalhadores adultos (PAT) e Programa Nacional de Alimentação Escolar	<ul style="list-style-type: none"> Compreender sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e suas recomendações nutricionais. Compreender sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e suas recomendações nutricionais. 	<ul style="list-style-type: none"> Videoaula expositiva Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
16/06	Quarta	8h – 12h	Crédito Trabalho	Todas	Atividade sobre o planejamento de cardápio para o PAT e PNAE	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as particularidades na elaboração de cardápio para os programas de alimentação do trabalhador e escolar. 	<ul style="list-style-type: none"> Exercício em grupo Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
29/06	Terça	8h – 10h	Aula prática	A	Aula prática sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar uma ficha técnica de uma preparação. Determinar peso bruto, líquido, fator de correção e índice de cocção. Determinar o rendimento da receita. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
29/06	Terça	10h –12h	Estudo Dirigido	A	Estudo dirigido sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> Detalhar a ficha técnica desenvolvida na aula prática. 	<ul style="list-style-type: none"> Exercícios em grupo Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
29/06	Terça	8h – 10h	Estudo Dirigido	B	Estudo dirigido sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> Detalhar a ficha técnica desenvolvida na aula prática. 	<ul style="list-style-type: none"> Exercícios em grupo Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
29/06	Terça	10h –12h	Aula prática	B	Aula prática sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar uma ficha técnica de uma preparação. Determinar peso bruto, líquido, fator de correção e índice de cocção. Determinar o rendimento da receita. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

29/06	Terça	8h – 12h	Estudo Dirigido	C e D	Estudo dirigido sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Detalhar a ficha técnica desenvolvida na aula prática. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
30/06	Quarta	8h – 10h	Aula prática	C	Aula prática sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar uma ficha técnica de uma preparação. • Determinar peso bruto, líquido, fator de correção e índice de cocção. • Determinar o rendimento da receita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. • Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
30/06	Quarta	10h –12h	Estudo Dirigido	C	Estudo dirigido sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Detalhar a ficha técnica desenvolvida na aula prática. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
30/06	Quarta	8h – 10h	Estudo Dirigido	D	Estudo dirigido sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Detalhar a ficha técnica desenvolvida na aula prática. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
30/06	Quarta	10h –12h	Aula prática	D	Aula prática sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar uma ficha técnica de uma preparação. • Determinar peso bruto, líquido, fator de correção e índice de cocção. • Determinar o rendimento da receita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. • Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angélico
30/06	Quarta	8h – 12h	Estudo Dirigido	A e B	Estudo dirigido sobre ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Detalhar a ficha técnica desenvolvida na aula prática. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angélico

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

06/07	Terça	8h – 10h	Aula prática	A	Aula prática sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar as transformações sofridas no processo de cocção dos alimentos. • Estabelecer as medidas caseiras das preparações. • Realizar a análise sensorial das preparações. • Relacionar a aula prática com a aplicabilidade no exercício da profissão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. • Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
06/07	Terça	10h –12h	Estudo Dirigido	A	Estudo dirigido sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir sobre aspectos importantes no planejamento de cardápio. • Propor melhorias no planejamento de cardápio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
06/07	Terça	8h – 10h	Estudo Dirigido	B	Estudo dirigido sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir sobre aspectos importantes no planejamento de cardápio. • Propor melhorias no planejamento de cardápio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
06/07	Terça	10h –12h	Aula prática	B	Aula prática sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar as transformações sofridas no processo de cocção dos alimentos. • Estabelecer as medidas caseiras das preparações. • Realizar a análise sensorial das preparações. • Relacionar a aula prática com a aplicabilidade no exercício da profissão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. • Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
06/07	Terça	8h – 12h	Estudo Dirigido	C e D	Estudo dirigido sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir sobre aspectos importantes no planejamento de cardápio. • Propor melhorias no planejamento de cardápio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

							•	
07/07	Quarta	8h – 10h	Aula prática	C	Aula prática sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar as transformações sofridas no processo de cocção dos alimentos. • Estabelecer as medidas caseiras das preparações. • Realizar a análise sensorial das preparações. • Relacionar a aula prática com a aplicabilidade no exercício da profissão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. • Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
07/07	Quarta	10h –12h	Estudo Dirigido	C	Estudo dirigido sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir sobre aspectos importantes no planejamento de cardápio. • Propor melhorias no planejamento de cardápio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
07/07	Quarta	8h – 10h	Estudo Dirigido	D	Estudo dirigido sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir sobre aspectos importantes no planejamento de cardápio. • Propor melhorias no planejamento de cardápio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
07/07	Quarta	10h –12h	Aula prática	D	Aula prática sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar as transformações sofridas no processo de cocção dos alimentos. • Estabelecer as medidas caseiras das preparações. • Realizar a análise sensorial das preparações. • Relacionar a aula prática com a aplicabilidade no exercício da profissão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula prática com demonstração dos cardápios propostos. • Discussão sobre os resultados apresentados. 	Profa. Dra. Larissa Angéloco
07/07	Quarta	8h – 12h	Estudo Dirigido	A e B	Estudo dirigido sobre planejamento de cardápios	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir sobre aspectos importantes no planejamento de cardápio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios em grupo • Leitura da bibliografia recomendada disponível na 	Profa. Dra. Larissa Angéloco

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

						<ul style="list-style-type: none">• Propor melhorias no planejamento de cardápio.	Plataforma eDisciplinas.	
14/07	Quarta	8h – 12h	Devolutiva	Todas	Reflexão do conteúdo aprendido	<ul style="list-style-type: none">• Elaborar um mapa mental sobre os temas trabalhados ao longo da disciplina.	<ul style="list-style-type: none">• Exercício individual• Uso da plataforma Padlet• Leitura da bibliografia recomendada disponível na Plataforma eDisciplinas.	Profa. Dra. Larissa Angéloco

Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA)

REFERÊNCIAS para leitura:

- Vieira, M.N.C.M.; Japur, C.C.(Org.). Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro, Grupo Editorial Nacional, 1 ed., 2012.
- Japur, C.C.; Vieira, M.N.C.M.; (Org.). Dietética Aplicada na Produção de Refeições. Rio de Janeiro, Grupo Editorial Nacional, 1 ed., 2012.
- LIESELLOTE, O. Técnica Dietética. Seleção e Preparo de Alimentos. Atheneu, São Paulo, 8a Ed, 2007
- TEICHMANN, IM. Cardápios, técnicas e criatividade. EDUCS. Caxias do Sul, 5a ed. 2000, 140p.
- Institute of Medicine: “Dietary References Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty acids, Cholesterol, Protein and Amino acids.” Washington, DC: National Academic Press, 2005.
- Institute of Medicine: “Dietary References Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate.” Washington, DC: National Academic Press, 2004.
- Institute of Medicine: “Dietary References Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium and Zinc.” Washington, DC: National Academic Press, 2000.

IMPORTANTE:

- Divulgar PEA no Moodle;
- Mudanças no PEA deverão ser imediatamente informadas pela coordenação da disciplina através do Moodle;
- Coordenador deve sempre apresentar aos estudantes no início da disciplina, orientando sua utilização;
- Planejar uma avaliação do novo roteiro.