



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
PLANO DE ENSINO

CEST: MISSÃO E VISÃO

| | |
|---------------|---|
| Missão | <i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i> |
| Visão | <i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i> |

DADOS DA DISCIPLINA

| CÓDIGO | NOME | CH TOTAL | PERÍODO | HORÁRIO |
|--------|----------------------|----------|---------|----------|
| | Técnica Dietética II | 80 horas | 5 | MATUTINO |

EMENTA

Técnicas de planejamento, estruturação e controle de cardápios, padronização quantitativa de refeição. Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custos na alimentação. Os tipos mais usuais no planejamento convencional, básico, opcional. Cardápios cotidianos e formais. Planejamento, execução e avaliação de cardápios

OBJETIVOS

| |
|--|
| <p>Geral:</p> <ul style="list-style-type: none">- Desenvolver os estudos dos procedimentos para a utilização dos alimentos, visando á preservação do valor nutritivo, os caracteres sensoriais e as modificações ocorridas durante os processos tecnológicos na confecção de cardápios para atendimento a diferentes grupos de comensais. <p>.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Compreender as etapas do planejamento e estruturação do cardápio;- Desenvolver a padronização quantitativa de receitas usuais;- Determinar a relação custo no planejamento de cardápios convencionais (cotidianos), formas específicas;- Desenvolver a forma de adequação do preparo dos alimentos ás necessidades fisiopatológicas do indivíduo ou da população;- Analisar a modificação dos alimentos por meio dos processos culinários;- Analisar os fatores higiênico-sanitários que possam interferir na qualidade dos alimentos elaborados em técnica dietética;- Demonstrar a operacionalização no planejamento e cardápios;- Demonstrar a evolução de um cardápio da dieta líquida à dieta normal; |
|--|



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – ASPECTOS GERAIS DA TÉCNICA DIETÉTICA II (CH 15 horas)

- 1.1 Plano de ensino da disciplina;
- 1.2 Planejamento padrão de cardápios
- 1.3 Modificações de dietas por consistência e resíduos e suas aplicações nas diversas patologias; dieta líquida restrita, líquida completa; dieta pastosa; dieta branda

UNIDADE II – ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE SADIA (CH 20 horas)

- 2.1 Elaboração e análise de cardápio
- 2.2 Elaboração da ficha técnica de preparações
- 2.3 Per capita
- 2.4 Cálculo do VET e NDPCAL
- 2.5 Alimentação do trabalhador
- 2.6 Distribuição do percentual calórico
- 2.7 Custos

UNIDADE III – PREPARAÇÕES ESPECÍFICAS (CH 20 HORAS)

- 3.1 Bebidas
- 3.2 Alimentação alternativa
- 3.3 Alimentação vegetariana

UNIDADE IV – ALIMENTAÇÃO NAS DIVERSAS FASES DA VIDA (CH 25 HORAS)

- 4.1 Alimentação da criança
- 4.2 Alimentação do pré-escolar
- 4.3 Alimentação do escolar
- 4.4 Alimentação do adolescente
- 4.5 Alimentação do adulto
- 4.6 Alimentação do idoso
- 4.7 Alimentação da gestante
- 4.8 Alimentação da nutriz

AULAS PRÁTICAS:

- Elaboração e análise de cardápios
- Discussão sobre Per capita, VET e NDPCAL
- Elaboração de preparações no laboratório

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas expositivas e dialogadas de forma síncrona, com uso das ferramentas Classroom e Google Meet;
- Discussão de artigo científico no Classroom e Google Meet;
- Pesquisas on line;
- Vídeos;
- Estudos de casos com construção de tabelas;
- Aulas práticas no laboratório de Técnica Dietética

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

1º TDE: CH: 3 horas

Estudo dirigido sobre gastronomia hospitalar.

2º TDE: CH: 3 horas

- Elaboração de fichas técnicas das preparações realizadas nas aulas práticas.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Textos;
- Notebook; celular, internet
- Vídeos;
- Plataformas classroom com os aplicativos Google Meet e Google Forms;

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota;
- c) atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecendo a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo (qualitativo ou quali-quantitativo) com a apuração da realização e devolutiva efetiva, pelo aluno, das atividades acadêmicas propostas pelo docente (síncronas e/ou assíncronas), desenvolvidas durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo.

Dentre as atividades acadêmicas está prevista:

- Estudo dirigido sobre gastronomia hospitalar, essa produção terá peso de 30% na composição da nota da primeira avaliação.
- Elaboração de fichas técnicas das preparações realizadas nas aulas práticas, essa produção terá peso de 30% na composição da nota da segunda avaliação.

A aplicação dos instrumentos avaliativos formais será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

- a) a avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada pela Plataforma MestreGR.;
- b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo cartilha, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma Classroom e Google Meet.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

- Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. In Gestão de cardápios, Referência: Fonseca, K. Z.; Santana, G. R. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA, v. 27, nº 216 / 217, p.15 - 30 2012.

Atividade: estudo dirigido.

- OLIVEIRA, M. L. C. et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição segundo o método AQPC. Rev. Científica da FAMINAS. v. 15, n. 2, p. 20-26, 2020.

. Atividade: estudo dirigido



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
PLANO DE ENSINO

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CHEMIN S.M, BERNARDESS. M. Cardápio: Guia Prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: ROCA, 2010. PHILIPPI, S. T. Pirâmide Alimentar: fundamentos básicos da Nutrição. São Paulo: Manole, 2008.

COMPLEMENTAR

PANSANI, Daniela (Org). Nutrição e dietética. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. E-book
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3.ed. ampl. e atual. Barueri, SP: Manole, 2014. E-book.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 5.ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2016. E-book
RODRIGUES, Viviane Belini. Técnica dietética II. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. E-book.
SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: Introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Coordenação do Curso de Nutrição