

Unidade de Ensino Médio e Técnico - CETEC

Plano de Trabalho Docente - 2018

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 203 aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52

ETEC:	Escola Técnica Estadual Rodrigues de Abreu - EMEF CORONEL LEITE AGUDOS		
Código:	135	Município:	Bauru
Eixo Tecnológico	Ambiente, Saúde e Segurança		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA		
Componente Curricular:	Diagnóstico da Alimentação Humana		
Módulo:	1	C. H. Semanal:	5,00
Professor:	DIOGO ROBERTO FARIA VENEZIAN ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

- Contribuir com a promoção da saúde auxiliando na orientação nutricional.
- Identificar necessidades nutricionais da população sadia.
- Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologia de diferentes naturezas.
- Relacional a alimentação com a saúde e qualidade de vida.
- Relacionar nutrientes e fontes alimentares.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.
2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.
3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.

Habilidades

- 1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.
- 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.
- 1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.
- 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.
- 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.
- 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.
- 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.
- 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.
- 2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.
- 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.

Bases Tecnológicas

1. Digestão dos alimentos:
 - 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório
2. Guias alimentares:
 - 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional
3. Classificação dos alimentos segundo suas funções:
 - 3.1. grupos de alimentos.
4. Princípios da alimentação equilibrada:
 - 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.
5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética:
 - 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.
6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes:
 - 6.1. macronutrientes;
 - 6.2. micronutrientes:
 - 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e mineirais
7. Alimentos probióticos e prebióticos.

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.; 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.; 1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a	1. Digestão dos alimentos;; 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório; 2. Guias alimentares;; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional; 3. Classificação dos alimentos segundo suas funções;; 3.1. grupos de alimentos.;	1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório; 2. Guias alimentares; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional; 3. Classificação dos alimentos segundo suas funções.; 3.1. grupos de alimentos.;	23/07/18	31/07/18

<p>biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.; 2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.; 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.;</p>	<p>alimentação equilibrada.; 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.; 5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética.; 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.; 6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes.; 6.1. macronutrientes.; 6.2. micronutrientes.; 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais.; 7. Alimentos probióticos e prebióticos.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Leitura de periódicos; Discussões em sala de aula.</p>	<p>01/08/18 03/08/18</p>
<p>2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.;</p>	<p>5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética.; 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Leitura de periódicos; Discussões em sala de aula.</p>	<p>06/08/18 10/08/18</p>
<p>1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.;</p>	<p>3. Classificação dos alimentos segundo suas funções.; 3.1. grupos de alimentos.; 4. Princípios da alimentação equilibrada.; 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Trabalhos/Seminários.</p>	<p>13/08/18 31/08/18</p>
<p>1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.;</p>	<p>2. Guias alimentares.; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Estudo dirigido e aulas orientadas; Trabalhos/Seminários; Aula Invertida; Ensino com pesquisa.</p>	<p>03/09/18 21/09/18</p>
<p>1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.; 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.;</p>	<p>1. Digestão dos alimentos.; 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Trabalhos/Seminários; Aula Invertida; Ensino com pesquisa; Aulas práticas com Experimentos; World Café; Prova Invertida.</p>	<p>24/09/18 30/11/18</p>
<p>1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.; 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.;</p>	<p>6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes.; 6.1. macronutrientes.; 6.2. micronutrientes.; 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Leitura de periódicos; Discussões em sala de aula; Pesquisa/Trabalhos em sala de aula.</p>	<p>03/12/18 07/12/18</p>
<p>2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.;</p>	<p>7. Alimentos probióticos e prebióticos.;</p>	<p>Avaliação escrita individual; recuperações; produção textual.</p>	<p>10/12/18 14/12/18</p>
<p>1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.; 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.; 1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.; 2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.; 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.;</p>	<p>1. Digestão dos alimentos.; 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório; 2. Guias alimentares.; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional; 3. Classificação dos alimentos segundo suas funções.; 3.1. grupos de alimentos.; 4. Princípios da alimentação equilibrada.; 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.; 5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética.; 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.; 6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes.; 6.1. macronutrientes.; 6.2. micronutrientes.; 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais.; 7. Alimentos probióticos e prebióticos.;</p>	<p>Avaliação escrita individual; recuperações; produção textual.</p>	<p>10/12/18 14/12/18</p>

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Critérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
<p>1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.</p>	<p>Observação Direta ; Participação em Aula ; Simulações ; Trabalho/Pesquisa ; Avaliação Escrita ;</p>	<p>Adequação ao Público Alvo ; Argumentação Consistente ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Comunicabilidade ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Objetividade ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;</p>	<p>Assimilou as definições e elaborou de forma clara, concisa, com linguagem apropriada.</p>
<p>2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.</p>	<p>Avaliação Escrita ; Debate ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Produção Textual ; Autoavaliação ; Seminário/Apresentação ; Trabalho/Pesquisa ;</p>	<p>Adequação ao Público Alvo ; Argumentação Consistente ; Atendimento às Normas ; Comunicabilidade ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Objetividade ; Organização ; Relacionamento de Conceitos ;</p>	<p>Desempenho/domínio e clareza de acordo com o conteúdo exposto</p>

3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.

Avaliação Escrita ; Estudo de Caso ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Seminário/Apresentação ; Trabalho/Pesquisa ;

Adequação ao Público Alvo ; Argumentação Consistente ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Objetividade ; Organização ; Pertinência das Informações ; Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;

Discernimento para saber relacionar a teoria com a prática.

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Organização da atividade de integração e recepção dos alunos.		Elaborar a avaliação diagnóstica.	Traçar cronograma do PTD e pesquisar materiais para os procedimentos didáticos.	23 - Reunião de Planejamento
Agosto	Atividades de Integração (07/08)	Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação contínua.		Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião Pedagógica
Setembro			Elaborar as avaliações escritas e de revisão contínua.	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Curso
Outubro		Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação contínua.		Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 e 02 - Conselho de Classe 06 - Reunião de Curso 27 - Reunião Pedagógica
Novembro	Participação e Organização da Casa Aberta (12 - 14/11) Atividades Culturais (21/11) reposição referente ao dia 16/11		Elaborar as avaliações escritas e de revisão contínua.	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Dezembro		Finalização das atividades.			01 - Reunião de Planejamento 19 - Conselho Final

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

_____. Bibliografia sobre deficiência de micronutrientes no Brasil 1990-2000: Iodo e Bócio Endêmico. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002c. Vol. 3.

_____. Bibliografia sobre deficiência de micronutrientes no Brasil 1990-2000: Vitamina A. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002b. v. 2b.

_____. Nutrição e técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003. 412p.

_____. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: ANVISA; FINATEC/NUT-UnB, 2001.133p.

• Artigos científicos

• MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227 p.

• SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo, Editora Roca, Ed.2, 2014. 1168p.

• Site Ministério da Saúde.

ARAÚJO, Maria Odete Dantas de; GUERRA, Thérbia Maria de Medeiros. Alimentos per capita. 2 ed. Natal: Editora Universitária, 1995.

BENDER, Arnold E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. Tradução de NEVES, Paulo Augusto et al. São Paulo: Livraria Roca Ltda, 1982.

BENETTI, G. B. [organizadora]. Curso didático de Nutrição. v.1. São Caetano do Sul, SP: Editora Yendis, 2013.

BORTOLI, M.C.M.; COZZOLINO, S.M.F. Vitamina E (tocoferol). In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p.319-339

BRASIL, Ministério da Saúde. Carências de Micronutrientes. Brasília 2007. (Série caderno de Atenção Básica nº20).

CARVALHO, M.A; VANNUCHI, H. Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

CHAVES, N. Nutrição básica e Aplicada. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.

CHIARA, V.L; SILVA, R.; JORGE, R.; BRASIL, A.P. Ácidos graxos trans: doenças cardiovasculares e saúde materno-infantil. Ver. Nutr, Campinas: 15(3):341-349, 2002

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S.M.F. Vitamina D. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p.298-318

COZZOLINO, S. M. F., [organizadora]. Biodisponibilidade de nutrientes. 3 ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009.

CURI, R et al. Entendendo a gordura – Os ácidos graxos. Ed. Manole, 2002.

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1998.

GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à nutrição humana. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2005.

GUILLAND, Jean-Claude; LEQUEU, Bruno. As Vitaminas. 1 ed. Tradução de Oliveira, Édi. São Paulo: Editora Sarvier, 1982.

GUIMARÃES, A.F; GALISA, M.S. Cálculos Nutricionais: Conceitos e aplicações práticas. São Paulo: M.Books do Brasil, 2008.

HENDLER, S.S. A Enciclopédia de vitamina e minerais. Rio de Janeiro, Campus, 1997.

HENRIQUES, G.S.; COZZOLINO, S.M.F. Ferro. In: Biodisponibilidade de Nutrientes, Barueri, SP: Manole, 2009, p. 569-596.

Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia - 13ª Ed. 2013 Escott-Stump, Sylvia; Mahan, Kathleen L.; Raymond, Janice L.

KRAUSE, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 8 ed. São Paulo: Roca, 1994.

MAHMAN; SCOTT-STUMP; RAYMIND. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª Edição. DUTRA-DE-OLIVEIRA; MARCHINI. Ciências Nutricionais.

MARZZOCCO, A.; TORRES, B.B.T. Bioquímica Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

MICHELAZZO, F.B.; COZZOLINO, S.M.F. Vitamina K. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p.340-353.

NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO Autor: CUPPARI, LILIAN 3º Edição

OLIVEIRA, José E.; SANTOS, Avany Corrêa; WILSON, Eva Donelson. Nutrição Básica. Sarvier Editora: São Paulo, 1982.

OLIVEIRA, José E.; MARCHINI, J. Sérgio. Ciências Nutricionais. Sarvier Editora: São Paulo, 2000.

PACHECO, Manuela. Tabela de Composição Química dos Alimentos e Medidas Caseiras. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

PHILIPPI, S.T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: Guia para escolha dos alimentos. Rev. Nutr, Campinas 12 (1): 65-80, jan/abr, 1999.

Revistas e jornais que abordam o tema de nutrição

ROHEN Y. Atlas de Anatomia Humana. 5ed. São Paulo: Manole, 2002.

SÁ, Neide G. Nutrição e Dietética. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1990.

SANTOS, L. M. P. (Org). Bibliografia sobre deficiência de micronutrientes no Brasil 1990-2000: Anemia. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002a. v. 2a.

SCHILLING, Magali. Qualidade em Nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SHILS, Maurice E.; OLSON, James A.; SHIKE, Moshe; ROSS, Catharine, A. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9 ed. São Paulo: Manole, 2003

SILVA, A.G.H; COZZOLINO, S.M.F. Cálcio. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p. 513-541

SILVA, V.L.; COZZOLINO, S.M.F. Vitamina C. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p. 354-373

SIZER, F.S.K. Nutrição: Conceitos e controvérsias. Barueri: Manole, 2003.

Tabela de Composição de Alimentos por Sonia Tucunduva Philippi.

Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: ANVISA; FINATEC/NUT-UnB, 2001.133p.

TOMOMATSU, H. Health effects of oligosaccharides. Food Technology, v.48, p.61- 65, 1994.

TORRES, Elizabeth, A.F.S. Alimentos do milênio. São Paulo: Signus Ed, 2002.

TORRES, Elizabeth, A.F.S.; MACHADO, Flávia M.S. Alimentos em questão. São Paulo: Ponto Critico, 2001.

VANNUCHI, H.; CHIARELLO, P.G. Niacina. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p. 422-435.

VITULO, M.R.; CAMPAGNOLO, P.D.B; GAMA, C.M. Factors associated with risk of low dietary fiber intake in adolescents. J. Pediatr, 83 (1): 47-52, 2007.

WORD HEALTH ORGANIZATION/FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Food and Nutrition Papers: Fats oils in human nutrition, Rome, 1995.

Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/V4700E/V4700E00.htm>, acesso dia 31/01/2010

WORD HEALTH ORGANIZATION/FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Expert Consultation in Protein And Amino Acid Requirements in Human Nutrition, Geneva, Switzerland, 2002.

WORD HEALTH ORGANIZATION/FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Expert Consultation on Human Vitamin and Mineral Requerements. Bangkok, Thailand, 1998

YUYAMA, L.K.O.Y; MARINHO, H.A.; ALENCAR, F.H.; YONRKURA, L; COZOLLINO, S.M.F. Vitamina A (retino) e carotenóides. In: Biodisponibilidade de Nutrientes, Barueri, SP: Manole, 2009, p. 253-297.

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Atividade sobre os princípios da boa alimentação

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Projeto Casa Aberta

Atividade de Intregração

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

A recuperação contínua e individual com o objetivo de suprir as necessidades e/ou atividades com rendimento insatisfatório para que o (a) aluno (a) desenvolva as habilidades e competências propostas nesse plano. Pesquisas direcionadas individuais e em grupo; Avaliação prática, escrita ou oral.

IX – Identificação:

Nome do Professor **DIOGO ROBERTO FARIA VENEZIAN ;**

Assinatura

Data

24/08/2018

X – Parecer do Coordenador de Curso:

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

27/08/18

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir